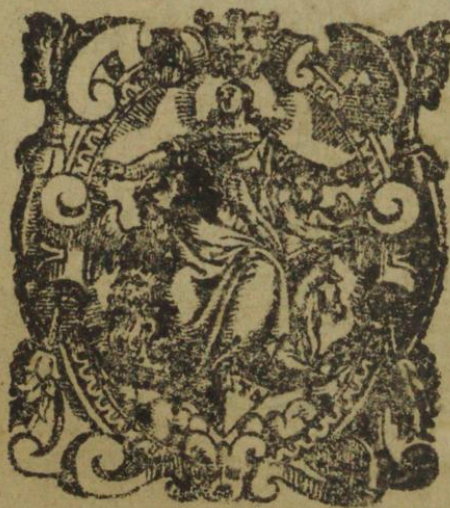
LE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

DELL'ILLVSTRE SIG. GIOVAN MARIA BONARDO FRATTEGGIANO, Conte & Caualier.

NELLE QVALI SOTTO BREVITA' si danno molti noui ammaestramenti, per accrescer le rendite de' campi, e insieme bellissimi secreti, si in materia di piantar, & inestare alberi, e viti, come di vini, & aceti, e come si fanno le colombaie col gouerno e l'augumento di quelle, e medesimamente alcuni ricordi per chi tiene fattori, castaldi, lauoratori. Cose per lo più non insegnate anchora d'alcuno scrittor di quest'arte antico, ò moderno, mandate in luce da Luigi Grotto cieco d'Hadria.

IN VENETIA, Appresso Fabio & Agostino Fratelli.

M D LXXXVI.

LVIGI GROTO CIECO DI HADRIA. DI ETA D'ANNI XXXI.

LVIGI GROTTO
CIECO D'HADRIA.

ALLO ILLVSTRISSIMO SIGNOR
Il Conte Ferrante Estense
Tassone,

Gouernator di Modena,
PER LO SERENISSIMO
Duca di Ferrara.

O, che già lunga stagio ne son fatto osseruatore, e ammirator delle virtù, e de meriti di V. S. Illustrissima della sua ardente religione, della sua accurata prudenza ne gran maneggi del suo prencipe della sua rara intelligenza in tutte le cose, della sua

incorrotta giustitia della sua eroica forza, della sua magnanima liberalità, di quel suo senno, e di tutte l'altre virtù, che le fan corona, con cui ella già tanti anni siede al regimento di Modena per lo Sereniss. suo gran Duca, con tanta pace, contentezza di cotesto popolo; son andato sempre appostando tuttauia occasione di scoprir con segni, chiarissimi à lei, & al mondo questo mio antico pensier, nè mai è potuto venirmi fatto se non hora quando spero far, come il cane, che portando, ò aparechiando, e donando cose non sue al suo padrone, come vccelli, ò fiere, nè impetra non pur dolcissime veci, ma larghissimi doni; & io presentando

do

do à V.S. Illuſt. queſt'opera altrui (Da che le mie per la lor baſſezza nõ ardiſcono venirli inanzi) ſpero farlemi grato: io dunque fin da fanciullo mi diletai dell'agricoltura, e talmente diletai, che nella mia fanciullezza traduſſi in iſtanze volgari la georgica di Vergilio, laqual non piacendomi poſcia in queſta età più matura, ſerbo, coſi appò me per me nelle tenebre chiuſa, e ſepolta; e in queſto mio diletto ſon venuto raccogliendo di tempo in tẽpo, quanti libri à ſtampa, ò à penna fauellano di queſt'arte, e tra gli altri mi è venuto alle mani vn Libro à penna, ma ben meriteuole di ſtampa dell'Illuſtr. S. Caualier Bonardo Fratteggiano, in cui ſi riuela

no mille vaghiſſimi ſecreti, non mai più da altro ſcrittor paleſati, e à lui ſolo dell'eſperienza inſegnati; doue queſto raro maeſtro curioſo eſprimentator d'ogni nouo amaeſtramẽto ne campi ſuoi, moſtra queſt'arte in generale oportuna al terren d'ogni cielo; ma in particolar del Poleſine di Rouigo, doue à punto ſono inſieme la fratta patria del Caualiere, e la Perſiana villa di V. S. laqual credo, che habbia non picciola inclinatione à queſt'arte, addotto in queſta credenza da Mon Sig. Riuero mio zio, che già col penello delle ſue parole mi dipinſe la bellezza, la ampiezza, la mondezza, el'artificioſa coltezza de campi,

de

de gli orti, e de giardini di cotesta sua villa. Io dunque appendo à V. S. questo esquisitissimo libro nè mi par di commetter fallo ricordandomi che Laerte honoratissimo fra i Greci consolaua l'animo suo malinconico per la lontananza del figlio nello studio di quest' arte, Che Cincinnato con quelle stesse mani, con cui hauea posto il giogo à nemici, e maneggiato le militari insegne, pose il giogo à buoi, e maneggiò la falce, e l'aratro, che Ciro Re della Persia (da cui sembra à punto, che si nomini la villa di V. S. Persiana) era non men vigile, e tenero di coltiuare i suoi horti, che di regger le sue città, di partir gli spatij à suoi alberi, che di

partir le pene, e i premij à suoi popoli, che Dioclitiano preponendo la zappa allo Scetro, e vn cappel di paglia al diadema dell'Impero, amò meglio d'essere agricoltore, che Imperatore, e che Vergilio donò la Georgica à Mecenate, e che Costantino Cesare scrisse quest'arte ne mi par di errare contra l'auttor dell'opera tanto seruitor di V. S. & amico mio, che ben rimarrà pago di questo mio nouo, e ben inteso disegno: e se pure à prima faccia si altererà veggiendo il suo libro stampato, sò poi che mi perdonerà, anzi mi ringratiarà scorgendolo così dedicato. Onde cotal dedicatione sarà scudo all'auttore contra i maligni, all'opera contra i

mor-

mormoratori, e à me contra l'auttore. Oltra che sarà vn'effetto di quel viuo desiderio, ch'io porto già gran tempo nel senno. Prenda dunque, e gradisca V. S. Illustriss. dal cieco d'Hadria questo eccellente dono prenda dalla mia pouera mano queste ricchezze, ch'io posso darle. quest'opera intitolata le Ricchezze dell'Agricoltura: e mi scusi se non vengo à riuerirla in presenza. Poi ch'io mando à riuerirla in mio nome quest'opera d'altro merito, ch'io non sono.

Di Hadria il dì primo di Marzo.
M D LXXXIIII.

SONETTO
DEL SIGNOR ANTONIO BEFFA NEGRINI.

GIOVINETTO, le pompe, e le ricchezze,
E di Palla, e di Febo, e del tuo ingegno
Bonardo mio, d'amor ne l'ampio regno
Spiegasti, e di gran donna alte bellezze:
Maturo poi mostrasti le grandezze
D'ogni ciel, d'ogni sfera, e d'ogni segno
In si leggiadro, & in si bel disegno,
Che nou v'ha chi no'l miri, e c'hor no'l prezze:
Ne lasciasti tua patria amata, e cara
Più in tenebre giacersi, alto cantando
L'antica origin d'essa, e i grandi honori,
Hor d'anni, e di saper canuto amando
Di far Cerere, e Pale ancho più chiara,
Gli occulti insegni, rustichi Thesori.

DEL S. GIAN GIACOMO COLA.

MENTRE BONARDO, in colto
stile, e chiaro
Di rozo Agricoltor dotto altri rendi;
E mentre insegni, e'n man la penna prendi;
Poggi del Mantoan Titiro à paro;
Te cui Bellona, e Pallade adornaro
De le sante lor gratie, onde risplendi
Il mondo ammira, poi che ogn'hora intendi
Con lingua, ed opre, a farti illustre, e raro
Io che son roco Augel Palustre al suono
De le tue voci, a i colti campi meno
L'ale tarpate, e fugo da le valli,
Nè ti marauigliar, se di te sono
Cosi ardito à cantar, perche non trouo
Altro Sol, che di te segnati i Calli.

DEL S. GVIDO CASONI.

ANDO' dal grembo ſuo l'eterno Authore
De lumi adorno in vaghi giri il Cielo,
E chi apre il giorno, e'l matutino gielo
Sparge conuerſo in perle al primo albore.
Al puro foco indi il ſublime honore
Diede, e ſpiegò qual traſparente velo
L'aria, ond'auenta il ſuo tremendo telo,
E la terra arrichì del ſalſo humore.
L'huomo di poi con queſto don compoſe,
Ch'intender, e goder poteſſe quanto
Ne l'amplo ſeno il maggior globo ſerra.
Pouer giacea; ma'l gran BONARDO *à vn tanto*
Danno prouide, e penetrando eſpoſe
Gia del Cielo i ſecreti, hor della terra.

GIOVANNI MARIA BONARDO

DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

PARTE PRIMA.

A CONOSCERE I TERRENI buoni da i cattiui, e come si dee seruir di essi. Cap. 1.

I TERRENI buoni sono quelli, che non coltiuati da se stessi producono Ebuli, Rumiri, grassa, gramigna, galba vinco, malua, galega, appole, pruni seluatichi, arcio, il far ferro, la cicuta, & herbe simili, che sieno allegre, verdi, spesse, e grasse ben nodrite, e il maggior indicio di bontà, e che produca il Trifoglio allegro, verde, e folto nella sorte di questi terreni si puo seminar biada allegramente.

Come si conosca il terren graßo. Cap. 2.

IL terren grasso si conosce metendolo nell'acqua, e dimenandolo, se resta vischioso, e s'attacha alle mani è segno, che egli è graßo: anchora fatta vna buca, e tornatoui il terreno dentro, se ve ne auanza è grasso, e se ne riempie à pena la buca è mezano, cioè fra il grasso, e il magro; ma se non riempie la fossa è magro,

Come si diuidono i campi, e quali sono i primi in bontà. Cap. 3.

I Campi si diuidono in noue generationi. Il miglior campo è quello, doue le viti fan molto frutto. e rendono buon vino. Il secondo è quello, che è atto o poter esser horto, & è buono. Il terzo, doue sono salci assai. Il quarto, doue si producono oliui. Il quinto, doue sia buon prato. Il sesto doue si produca assai grano. Il settimo, doue sieno boschi, che si taglino per l'uso humano. L'ottauo doue si producano aßai arbusti. Il nono, doue sieno che producano ghiande assai: alcuni però vogliono che'l primo in bontà sia, doue sono buoni prati, e che'l peggior di tutti i sudetti sia quello, doue sono assai viti, perche spesso diuora il frutto con la spesa.

Quali sieno i terreni cattiui. Cap. 4.

I Terreni cattiui sono i ghiaiosi, cretosi, sassosi, geßosi, arenosi, nitrosi, duri, asperi, troppo forti, leggieri, che producano herbe, ò piante sgratiate, e smorte, tutti son di poca bontà. questi sono sempre da rifiutare, come terreni ingrati, e maligni.

De terreni magri, & à che sono buoni. Cap. 5.

I Terreni magri, e che non producono biade son buoni a riceuer viti, che sieno speße.

De terreni arenosi, e cretosi. Cap. 6.

NE terreni arenosi si deue metter della creta, e ne cretosi si mescoli dell'arena, perche cosi fan liete biade, e bellissime viti.

Come si deono diuidere i terreni, e gouernarli, accioche diano maggior frutto, con manco semenza, e con poca fatica de lauoratori. Cap. 7.

I CAMPI, che per qualche tempo hanno fruttato, si deono partir per terzo, & vno di questi terzi deue andar seminato di frumento, l'altro di minuti, e l'altro lasciar, che vada voto, e gouernarli, come

 si dirà

ſi dirà di ſotto . prima ſi dee auertire, che la terra, che è gouernata da i contadini nati, & alleuati sù il luogo diuenta fertile, e quella, che ſpeßo cambia lauorator ſi fa sterile. perche non è conoſciuta la ſua natura, e viene storpiata.

Come ſi dee arar la terra, accioche dia maggior entrata, con manco ſemenza. Cap. 8.

LA Terra renderà maggior frutto arandoſi in concole grandi, prendendo poca terra per volta, facendo la concola almeno di otto laghe, e profondando ne' luoghi graſſi l'aratro, ne' mediocri non tanto ne' leggieri leggiermente facendo le concole colme in mezo, accioche non ſieno battute dall'acque, & abbrucciate dal Sole, e i ſuoi ſcolatoi, ò ſolcali doue biſogna, accioche ſi ſcolino l'acque d'hora in hora.

A far le concole colme in mezo, accioche non patiſcano ne da acqua, ne da Sole. Cap. 9,

NEL cominciar la tua concola farai andar il verſuro più à baſſo, che ſia poſſibile, cioè alla buca d'auanti per due laghe per banda, che ſaranno quattro laghe, nell'altre due per banda andarai vn poco manco, e coſi farai la tua concola colma in mezo, e di otto laghe.

A far le concole in vn'altro modo. Cap. 10.

COmincia anchora la tua concola à mezo, e fonda l'aratro benissimo, come ho detto di sopra, e va cosi arando intorno alla concola sempre diminuendo, & ingroßando, che farai la concola colma, ma non mouerai a questo modo i solchi.

Per far le concole grandi. Cap. 11.

ARa il tuo campo in vna concola sola, come se si volesse far vn prato, tante volte, quante si dirà più a basso, poi à seminarlo fallo in concole grandi al modo sudetto.

A far i terreni in concole grandi. Cap. 12.

QVANDO rompi i tuoi terreni, falli in concole grandi, & al voltarle fà il simile tante volte, quante si dirà qui disotto, ma ogni volta chiudi i solchi tornando in dietro con l'aratro; poi al seminarle farai medesimamente in concole grandi, facendole colme à tuo piacere, auertendo, che i modi souradetti si vsano, quan do non si posson voltar le terre per la trauersa, per l'im pendimento de gli alberi, ò la strettezza del campo, ò il sito del luogo, ò cose simili, ne luoghi, che si possono arare per lungo, e per trauerso terrai quest'ordine prima rompi le tue terre per lungo, e falle à concole grãdi, e cõ l'erpice ridossale, poi le volterai alla trauersa, dãdo

loro con l'erpice sempre poi il dente alla trauersa; e questo farai quattro volte auanti che le semini, e con quella, che seminerai sieno cinque volte arate, e poi con vno scalone leggiero sieno ridossate, questo si fà per coprir qualche grano, che fosse restato scoperto.

Quel che si deue far auanti che si semini la biada ne suoi terreni. Cap. 13.

PRincipalmente si deono terrazzare, e farli colmi in mezo, e bassi da i capi, acciochе scolino le acque: e questo è vn beneficio, che si fà à i campi mirabile. Perche l'acqua, che more ne campi, ammazza le biade, ammorba, e batte le terre, e vi nasce gran coppia d'herbe cattiue, che ruinano i terreni per più anni. Questo si fa à i campi, che non s'adacquano: perche basta che essi stiano vn poco in iscolare, acciochе si liberino dall'acque, che si metton lor sopra. Si deono anco letamare, perche i terreni, che non sono letamati diuentano rigidi, e si raffreddano: ma dar loro il letame honestamente, perche s'abbrucciano col troppo letame.

Come si dee dare il letame à i terreni. Cap. 14.

IL letame si dee dare à i terreni à Luna crescente, auanti che si semini ogni sorte di biade vn poco auanti. I terreni buoni letamati diuentano migliori s'aiutano. I buoni non han bisogno di molto sterco. I mediocri, ne

vogliono vn poco più. I leggieri, e deboli, ne voglio- no assai più.

Cose, che fanno buon letame. Cap. 15.

FA bonissimo letame il sterco di porco, pecora, capra, asini, buoi, e vacche, e quel de' caualli; ma questo frutta solo vn'anno, gli altri letami anni tre: quel del porco è peggior di tutti. Quanto il letame è più vecchio, fà tanto minor giouamento. perciò non vuol passare duo anni. lo sterco e perfetto à tutte l'herbe. la cenere sottilissima, questa è di natura calda, & ammazza i pulci, & i vermi, e simile bestiuole. il medesimo fà il colombino, & è il secondo in bontà, e quello de gli huomini è perfettissimo.

A far presto letame. Cap. 16.

CHi vuol far presto letame metta la paia nel letamaio. la paglia marcia con l'acqua fà tristo letame, e frutta solo vn'anno, e poco.

Cose, che ingraßano i campi non hauendosi letame. Cap. 17.

LE stoppie abbrucciate ne' campi ridotti a coltura, e cosi ne' nouali ingrassano più, che se lor fosse datto qual si voglia letame. queste deono sempre essere abbrucciate prima che siano seccate nel modo

ſudetto, e doue ſono alberi con viti, ſi deono ſeccare due concole prima da i lati de gli alberi per non abbrucciarli, e la ſtoppia iui ſeccata ridur nel mezo del campo, accioche s'abbrucci con l'altra. e à queſto modo s'abbrucciam l'herbe cattiue ſi vien à cuocere la terra, ſi fà vergine, e dalla cenere reſta ingraſſata mirabilmente. chi non vuol abbrucciar la ſtoppia, la ſecca almeno. perche da gran giouamento à i terreni, perciò che gli vengono à diſcoprire, e coſi ſon cotti dal Sole, che lor fà gran ſeruigio. perche la ſtoppia arata ſotto, ſtorpia, come ſi dice per prouerbio. Conciosia che nel marcirſi fà vna certa cenere arſiccia, che dimagra i terreni grandemente. La veccia, la rouiglia, la lente, la cicerchia, il lupino, e il fagiuolo ingraſſano i terreni; ma quando ſi ha hauuto il ricolto, biſogna arare la terra, e fundare il verſuro di modo che le radici reſtino coperte da eſſa terra. perche ſeccandoſi le radici ſi conſuma del terreno ogni vigore. la ſagina il ſecondo anno ingraſſa, la rapa, il nauone, ingraſſa. ſegar le fagiuola, ſe leua il graſſo al terreno, ingraſſano mirabilmente la rapa, e il nauone arati ſotto con le foglia quando ſono vn poco grandi. ingraſſa anchor la ſagina. quando e alta vn braccio arandola ſotto. ma molto piu ingraſſa il lupino, la veccia, la faua, i fagiuoli, il cerfoglio, quando cominciano a fiorire arati ſotto. ma di tutte le coſe ſudette ingraſſa più la faua, ò arata ſotto, quando fioriſce; ò quando è colta. i prati leuata lor la cotenna, e ſecati, & abbrucciati ingraſſano, i campi, che s'adacquano riceuono gran beneficio

dall'acque,

dall'acque, e si fanno grassi. Tutte le biade, e robbe arate sotto in herba ingrassano i terreni. la polue delle strade, lo sterco di gallina, di colombo, il cenci de' sarti corna, & altre cose, ma è più la spesa, che l'entrata, è sono anchor cose lunghe, e difficili à farsi. non è cosa, che ingrassi più i terreni, che lasciarli andar voti, e che riposino. à questo modo ingrassano più, che per qualunque letame si desse loro.

Le cose, che dimagrano i campi. Cap. 18.

LA Sagina il primo anno tira molto il terreno, e alquanto il dimagra. Il secondo anno ingrassa. Il cece per esser di salsa natura, e il lino per esser caldissimo dimagrano: l'orzo tira il terreno, e dimagra anch'egli, il paniccio il miglio dimagrano grandemente, e tanto più il miglio, perche torna à ributtar, e torna à tirare vn'altra volta il terreno; e la stoppia arata sotto dimagra grandemente:

De prati. Cap. 19.

I Prati rendono aßai frutto se si dà loro del letame, ò le mondature del frumento, quando si arca, segandogli à luna crescente, e tenendogli netti dall'herbe catiue, ò adaquandogli, se saranno in luoghi che si possano adaquare.

Partimento de' campi. Cap. 20.

ORdinariamente i terreni, che per assai tempo fruttarono si lasciano andar voti vn terzo, e dui terzi si seminano di frumento, quando però non sono tanto tirati, che allhora se ne lascia la metà vota, de' quali parte si lascia andar sterile per vn'anno, e parte s'empie di minuti .ma quei che vanno vn terzo voti s'empieno di minuti quasi per l'ordinario. Vorrei adunque che l'agricoltore partisse tutti i suoi campi, in tre parti. vna parte, cioè vn terzo s'empisse di frumento. vn'altro di minuti, e l'altro si lasciasse voto, e si lauorasse nel modo, e tempo, come poco di sotto dirò. quelle terre, che si semineranno di frumenti, vorrei che haueßero hauute le lor cinque arature, contataui quella, quando si semina, e fossero terrazzate, e letamate, ouero almeno ingraßate con le cose dette di sopra. E gouernandosi le terre à questo modo, s'hauerà quasi doppia entrata con risparmio d'vn terzo della semenza di quel terzo che si semina. perche eßendo i terreni così gouernati, non si dee dar loro tanta semenza, come si faceua prima. perciochè à questo modo non andarebbe un gran di semenza à male, ma tutta nascerebbe, e si potrebbe seminare à buon' hora. perche seminandosi per tempo vi andrebbe manco semenza. perche la terra haurebbe polpa, essendo stata duo anni sanza hauer hauuto frumento; l'vna di minuti, e l'altra vota in modo che ogni gambo di frumento farebbe de figliuoli assai, e li sostenterebbe sem-

pre

pre in essere, e facendosi à questo modo, tornerebbe molto à conto, & vtile à i lauoratori. perche fruttereb bono le terre meglio, e si risparmierebbe la semenza, come ho detto, & haurebbono tempo di gouernar le terre. E ben vero, che ne' primi anni insino che non saranno interzate non renderanno cosi abondeuolmen te i frutti, ma poi ridrizzate, saranno miracoli, si di biade, come di minuti. ma questo s'intende de terre- ni, come ho detto di sopra, ridotti à coltura per qualche tempo. perche i nouali si gouernaran secondo la natu- ra de' terreni in quei principij insino che saranno ridot ti a buonissima coltura. nientedimeno ancho questi stanno ben gouernati, come più sotto dirò.

Quai luoghi si chiamano nouali. Cap. 21.

NOVALI son quei luoghi, che erano valli, e che per via di scolatoi si riducono à coltura. si chiamano ancho terreni ritratti.

Del gouernare i Nouali. Cap. 22.

I NOVALI vogliono esser arati almeno tre volte con quella, che si semina. per il campo non eßendo lauorato sia quanto si voglia fertile, dà poco, ò nulla di giouamento. questo s'intende doue si troua terra, e non come letame fracido, cagionato per la lunghezza del tempo dalle radici delle canne, paniere, & altre herbe simile. perche in questi è meglio seminar sanza ararli punto, o prima, che vi sia stato sagina, perche non è

cosi fracida, e dominata dal troppo caldo, e troppo freddo, che l'vno, e l'altro ammazza le biade. Ma quando i nouali han terra, e non sono arati, se non al tempo del seminare i frumenti, non sentono ne freddo, ne caldo. perciò non è da marauigliarsi se rendono poca biada, à comparatione di quello, che dourebbon fare. Medesimamente nè nouali rade volte fa bene il miglio. perche non essendo arata la terra, se non à quel tempo, il sole non puo cuocere tutta la trrra, e non essendo cotta fà poco frutto.

Del Risparmio delle semenze. Cap. 23.

L'AGRICOLTORE auanzarà dunque interzando i suoi terreni come ho detto di sopra, vn terzo, d'un terzo che si semina da quel, che si seminaua prima, e tutti quel terzo di terreno, che va voto, e che andrà pien de minuti ò che si puo anche seminar del trifoglio nel frumēto, come è alto mezo piede, poiche sarà piouuto, che taghato il frumento si segherà almeno due volte, e si dee seminare à luna crescente, e cosi anchora tagliarlo. perche vien piu presto, e per esser meglio inteso, dico che per essempio se si semineranno in vn pezzo di terra staia sei di frumento, e s'erano i duo terzi della terra, che andaua piena, e vn terzo vota, s'auanzaranno staia tre del terzo, che va voto, e pien di minuti, oltra il terzo, che era già voto, & vn terzo del terzo, che và seminato, in modo che, doue andauano staia tre per terzo, andarebbono solo staia due, e delle staia sei,

ia sei, con cui se seminauano tutti i duo terzi, si seminarebbe solo con dui, e ui si auãzarebbono staia quatro, e di questi duo si cauarebbe quasi il doppio piu di quel, che si facea con le sei. e vn terzo de terreni starà sempre duo anni, che non sarà seminato di frumento, e riposerà vn'anno, facendo prima vn' di minuti, che secondo la qualità di essi augumenterà ancho di bontà la terra, e se ben fossero minuti, che dimagraßero; gouernata al modo detto di sopra, e andando vota vn' anno hauerà poco danno, dandosi però à quelle terre, che saranno state piene di minuti le lor cinque arature, con quelle, che si semina di frumento, & erpicandole al modo sudetto, gouernandole benissimo, e chi vi seminaße delle cose, che ingrassano, e poi l'arasse sotto, farebbe vn beneficio mirabile alla terra & ancho quei terreni, che per esser troppo tirati andauano voti per la metà, e parte di quella metà andaua sterile, e parte seminata di minuti sentiran maggior beneficio interzandosi al modo sudetto, perche à questo modo starà vn terzo duo anni ad esser seminato di frumento; oltra che auanzarà dal terzo alla metà, che si seminaua quella semenza, & ancho in quel terzo non andarà tanta semenza, quanta andaua prima, e i terreni saran meglio gouernati, e renderanno quasi il doppio d'vtilità da quel che faceuano prima. quel terzo dunque che sara pien di frumento l'anno auenire andrà pien di minuti, quel che era pien di minuti, andrà voto, e quel, che era voto si seminerà cosi successiuamente di tempo in tempo, essendo sempre lauorati, e gouernati benissimo.

Quan-

Quanto dourebbono esser lunghi i campi, tornature, ò giugeri per ararli, & à che banda del Sol posti: Cap. 24.

I Luoghi sudetti, doue si seminano le biade, ò i minuti non vorrebbono esser più lunghi di pertiche sessanta di piedi sei l'vna. perche si suol dire; chi semina corto, caua più frutto. questi vorrebbono essere voltati per la lungha al mezzo giorno. perche sono più dominati dal sole, e così rendono piu frutto.

Quanti campi si deono dare à vn paio di buoi per ararli. Cap. 25.

NON si deono dar più di campi venti à vn paio di buoi, si come è ordinato ne gli statuti di questo paese nostro, i quali ordinano, che d'ogni paio de buoi si diano campi venti, e che siano arati cinque volte con quella, che si semina, e chi restasse di far questo, e desse solo tre arature à vn campo, il qual rendesse staia noue di grano, in tal caso il lauoratore sarebbe obligato rifar il padrone à rata di arature, in cui hauesse mancato, cioè staia tre di grano per aratura. percioche si vede, che per ogni aratura, che si dà à vn campo, oltra le tre, che si costumano, il campo produce molta biada de più per ogni aratura.

Delle

Delle terre da minuti. Cap. 26.

LE terre da minuti vogliono essere arate, e gouernate nel modo detto di sopra. gouernandosi però sempre secondo la qualità, e natura de terreni secondo i luoghi, doue son poste.

Dell'arar de terreni. Cap. 27.

ARar non si deue, quãdo la terra è bagnata. perche essendo bagnata, quanto ne piglia, e volta il vomero diuiene sterile per vn'anno, e voltandosi la bagnata disotto diuine sterile per anni tre. Medesimamente non si dee arare quando la terra è tanto dura, che non si possa maneggiare, ò gouernar bene. arar si dee profondamente la terra grassa. perche la terra grassa malamente lauorata produce poco frutto, ò nessuno. quando è cotta dal freddo, e dal caldo produce gran quantità di biade. perciò è ben ararla auanti il verno non si denno arar i terreni, dopò il verno, se non fosse però l'occasione di qualche rotta di fiume. Si deono sempre arar minuta, e non großamente, perche così s'accommoda meglio, la terra. arandosi però sempre vna volta per lungo, e l'altra per trauerso, erpicandola al modo detto di sopra, dandole cinque arature al meno. perche si dice, ara molto, e semina poco. arar si dee la terra leggiera leggiermente, e non profondanente, come l'altra. questa si ari nella fine d'Agosto, ò al principio di Settembre, facendosi le concole di otto laghe, l'vna voltate al modo sudetto. arar si dee ne' monti e colli, e doue sono i terreni leggieri, e saßosi. leggiermente al principio di Settembre.

A che tempo si deono seminare i frumenti. Cap. 28.

IL tempo del seminare i frumenti e dai venti di settembre insino à i venti di nouembre, insino si dee sempre seminare più tosto, che piu tardi, quindici di auanti, e quindici di dopo non s'intende ne troppo tosto, ne troppo tardi. il seminar presto inganna alle volte, e il tardi inganna sempre perche per se stesso è cattiuo, e per tale e tenuto, e si suol dire, che vn raccolto seminato tardi, si dourebbe abbrucciare per non assuefarsi à seminar tardi.

Di che sorte deono eßer le semenze per seminare, & altre cose in tal materia. Cap. 29.

IL frumento, che si dee seminare vuol esser nato nel proprio paese, generoso, buono, pieno, saldo, morbido, mole, e del color, dell'oro, e per contrario non si dee seminare il forestiero se non per gran necessità, il qual però non sia tarlato, rotto, storpiato, ò rugoso. così vogliono esser l'orzo, la segala, e gli altri. il seme seminato à luna crescente fa meglio, e colto à luna mancante si conserua meglio, e dura più. le semenze non vogliono passare vn'anno perciochè oltre à vn' anno son troppo secche, e la virtù formatiua priuata del proprio radicale humore, e tolta dal suo soggetto diuenta vana. perciochè cotai semi rade volte fan frutto. e

to. e ben vero, che di duo anni (se ben sono secchi) son però mediocri per seminarli di tre son cattiui, & quei, che passano tre, sono sterilissimi, essẽdo seminati à buon hora, si mettono più rari, e tardi assai più spessi, delle semenze deboli, nascono deboli biaue, ne mai piglian vigore. e così rendono poco vtile. alle terre, che sono alberate si dee dare il quinto più di semenze. ne si dee seminare il frumento in luogo acquoso, perche si tramuta in loglio, & in vena. il frumento seminato in terreno humido per tre anni continui diuenta il terzo anno segala. Il frumento seminato in terreno humidetto piu cresce, e fruttifica. Il frumento marzuolo seminato, fa figliuoli contra la opinion de molti, e rende assai buon frutto.

Dell'orzo. Cap. 30.

L'Orzo vuol esser, come il frumento del paese, e buono. questo vuol esser seminato in terren grasso, & asciuto, e ben tritto, esso dimagra alquanto il terreno.

Della Segala. Cap. 31.

LA Segala vuol'esser, come l'orzo. questa vuole il terreno arenoso, e magro.

Della faua, e de piselli. Cap. 32.

LA faua, & i piselli vogliono terren grasso, lutoso, & humidetto perche nel secco si corrompono, e mar

ciſcono:e quei,che non ſi corrompono,imbaſtardiſcono, fanno meglio ſeminati di rompitura, ma ancho nella terra lauorata ſan bene, ma non tanto.

De Ceci. Cap. 33.

I Ceci vogliono il terren graſſo, contra l'opinion di molti.però che nel magro rendono poco frutto.nei luoghi caldi ſi ſeminan di Febraio,e ne'freddi d'Aprile,nè mediocri di Marzo. il cece nero è più ſano. il bianco accreſce il latte, e'l ſeme.

Degli altri legumi, e minuti. Cap. 34.

I Legumi vogliono eſſer ſeminati in terren ſeco: I minuti nel ſeco, & arido, e coſi fanno meglio.

Della Sagina, ò melica. Cap. 35.

LA Sagina, ò melica vuole il terren graſſo, & humido, e chi ne vuole aßai, non la ſemini molto ſpeßa, e ſempre in vn medeſimo campo,ò luogo, ma che ſia lauorato, letamato, e gouernato beniſſimo; ſe però non ſien nouali.

Del miglio. Cap. 36.

I L miglio ſi dee ſeminar la ſera, e laſciar, che impregni cõ l'humidità della rugiada,e poi coperto dargli l'erpice. à ridoſſo con qualche coſa ſopra di non molto peſo, & coſi far tre matine continue.

Del

Del seminare del miglio, e in quai luoghi dia danno, e in quali nò. Cap. 37.

IL miglio seminato nelle terre ristopicate, se ben son nouali, leua quasi la ricolta dell'anno auuenire. seminato ne' terreni, che habbian fruttato dà gran danno alla terra, se ben si lascia vota per l'anno che viene. seminato in terreno, che non habbia fruttato quell'anno, da poco danno alla terra.

Auertimento nel seminare. Cap. 38.

NON si dee seminare, quando il terreno, e bagnato molto, alcuna sorte di biade, ò di minuti. Ma se il terreno fosse vn poco humidetto, si può seminare di frumẽto, di cece, di sagina, di piselli, e di faua.

Della neue. Cap. 39.

QVANDO vien molta neue, e troppo stà sù le biade le ammazza, e genera herbe cattiue. però in tal caso è buono ogni giorno consumarla con l'erpice più che si puo, accioche se ne vada quanto prima.

De vermi, che rodono i grani ne' campi, e da che nascano. Cap. 40.

I VERMI, che consumano i grani ne' campi, nascono doppò che sono seminati i grani, se vien vna pioua, e poi vna gran forza di sole da vn'humido vischioso, che si fa nelle radici de grani dalla natura, è loro in fuso lo spirito vitale.

De' tempi di zappare le biade. Cap. 41.

IL frumento si zappi quãdo hà quattro foglie, l'orzo cinque, la faua, e gli altri legumi, e grani, quando sono quatro dita alti si deono anco curare i grani i legumi, & i minuti vanno rizzapati, e questo si dee fare quando è il tempo, e non aspettar, che sieno grandi oltre al douere sopra il tutto s'auuerta di non zappar alcun grano, quando fiorisca. perche gli si da danno grande. non si zappi mai, quando è molle il terreno. perche ammazza la robba, e assai ne muore. non si vanghi, nè zappi, ne si moua la terra quando è bagnata, e quando è troppo dura, e vangando, e zappando si moua tutta la terra, si zappa per leuar via le cattiue herbe, e per rompere il terreno duro, & ammazzato. I lupini non si deono mai zappare, perche feriti nella radice, subito muoiono. se si vol zappare l'horto, zappisi à luna crescente, e che non sia nè troppo durà, nè troppo bagnata la terra.

Da che nasce la vena nelle biade. Cap. 42.

LA vena, cioè la negra, la qual'è la saluatica. perche la bianca, e la domestica nasce; perche regnando molte pioue la terra si fa molto humida, & intemperata, e produce all'hora le vena.

Del-

Delle biade, che sono state vn tempo in massa, e della semenza del lino. Cap. 43.

LE biade, che sono state alcuni mesi, & anni in massa, non si deuono misurare se prima non son gittate da vn luogo all'altro con la palla, perche si perderebbe sei, e sette per cento di calo. vero è, che la semenza del lino fà al contrario, atteso che essendo tutta fuori del lino il Luglio, ò l'Agosto, al san Martino essendo stata in massa, si troua di piu sette, od'otto per cento. e questo auuiene, perche quando si batte fuori la semenza a quel tempo, e molto ristretta dal gran caldo, Doue poi l'olio, che vi è dentro sentēdo le prime pioue, ò freddo si gonfia, & ella cresce al modo sudetto. del rimescolar le biade, e che effetto facciano, si dirà quādo si tratterà de' fattori,

Come si conseruino i grani sopra i granai. Cap. 44.

I granai si conseruan lungo tempo, sè getterai foglie di oliuastro o d'oliuo sopra i grani, e quando son secche, le leuarai uia, e ue ne metterai delle altre, e à questo modo si conseruano ancho dalle tignuole, da gorgolioni, e da topi. Mescolate ne' grani le foglie del coriandro gli conseruano lungamente. Il miglio ben secco posto per vn terzo in ogni sorte di grano li conserua gran tempo. Gouernare il frumento

nella corte, e lasciarlo in maßa tanto, che si raffreddi il conserua lungmente. Il medesimo si conserua, se nel più ardente sole si lascia scaldar benissimo per tre hore, poi cosi caldo si criuella, e si porta in granaio, e si mette in massa. perche in tre, ò quattro giorni si rafredda, & à questo modo resta sano lungo tempo prendendosi la spuma del vitro, che habbia bollito, e bagnandosi con essa il grano, ei non si può più corrompere, ma si conserua lunga stagione, lo sterco de gli animali poluериggiato, ò i rami secchi dell'aßentio, ò dell'ambrotano similmente le foglie secche del sempre viuo poste nel frumento, il cõ seruano, assai tempo da gli animali, che nol rodano. ucci de gli animaletti, che rodono le biade, e nõ è miglior co sa, che l'acqua salsa, nella quale sia cotto oglio; e con quella bagnare il pauimento de' granai, e le mura, per- che subito si partono, ò si muoiono per quel mal'odore; il medesimo effetto fà l'odor del Castoreo, la sauina, il zolfo, il corno de ceruo, l'hedera, e tutte l'altre cose, che hanno mal'odore, suffumicando i luoghi, doue son le bia de. i quali odori non ponno sopportarsi, ne ancho dalle serpi, ne dalle nottole. il medesimo fanno ancho i fiori, i quali hanno mal'odore, come i fiori de gli ebuli, l'odor de quali discaccia i brãchi, le tignuole, e simili altri ani mali. Come fà ancho l'assentio, la ruta, il montastro, l'ãbrotano, la felce, la lauãda, e simile altre herbe, quali ammazzano ancho i pulci, e i cimici, gettate sopra il letto, ò poste sotto la coltrice, o cocendosi in aceto squil litico, e bagnandosi con quel liquore il legname del let- to. Il seme del nauone, facendosi con esso fumo, ammaz za i gorgoglioni, che rodono il grano. la calcina viua

polue-

poluereggiata, e gettataui sopra nella centesima parte di quel, che è il grano lo conserua mirabilmente, che nõ si guasti, e da gli animali, che lo consumano. la sabbia postaui per un terzo di quel, che è il grano, fa l'istesso effetto della calcina. Il grano pesto in luogho, doue non sia spiraglio si conserua da gorgoglioni. perche doue nõ si vede non vengono. Il grano non si dee mescolare, perche viẽ più molestato dalle tignuole, e da altri animali, i quali, non passano più in giù d'vn palmo. quando però esso e prima molestato da essi animali; le tignuole nõ uẽgono in quel frumento, che è mangiato spesso ca la pala posto il verbasco che fà il fior giallo, cioè il taso barbasso in qual si voglia luogo tira a se le tignuole mettẽdosi foglie di lentisco sopra il grano infetto dalle tignuole esse fuggono, ò muoiono. il medesimo auuiene mettẽdosi sopra esso grano, i fusti con le foglie insieme degli ebuli; la faua si conserua intiera sanza buscarsi se vien bagnata con acqua marina subito, che e colta medesimamente si conserua la faua delle tignuole se si caua, quando non luce la luna auanti giorno, e secca si pone sopra il granaio.

Tempi da vender le biade Cap. 45.

SI deono vender le biade, vna parte al carnesciale, l'altra alla Pasqua, se la campagna è bella, e l'altra il mese di maggio. cioè vn terzo per volta, e à questo modo mai non si falla.

Che cosa sia lecita, ò vietata nell'agricoltura le feste. Cap. 46.

HA scritto il gran poeta Mantouano:
Non vietano le leggi, che la festa
Non s'adacquino i campi, e si circondi
La biada con le siepi, ò che si vccelli
Arder le spine non si vieta, e possi
Lauar nel sano fiume il picciol gregge:
Non voglion tuttavia i Pontefici, che si circōdi la biada di siepi, nè che si lauino le pecore per cagion della lana, ma si bene per medicina ma come ho detto. Commanda vergilio, che si lauino le pecore nelle feste, quando sono ne gli animali alcuni vitij, che col lauar si sanano: Concede ancho il ritto de gli antichi, che si pesti il farro, si taglino le facelle, si facciano le candelle di seuo, si coltiui la vite, e si purghino la peschiera, i laghi, e le fosse, accommodare il letame, riporre il fieno nel tauolato, spremer le oliue, stēdere, i peri, i pomi, & i fichi, fare il cascio, portare in collo, ò sopra gli animali gli alberi per piantarli ma non è lecito giunger gli animali, ne piantar quegli alberi, che sono portati, nè aprir la terra, nè separar i rami da gli alberi ne seminare, ne tagliar fieno, nè condurlo, nè vendemiare, ne tonder le pecore è lecito far il vin cotto. e cuocere il mosto, e lecito ancho raccoglier l'uua, che si vuol serbare, e nell'horto quelle cose, che ponno giouare all'herbe, che sono buone per lo vitto humano.

IL FINE DELLA PRIMA PARTE
Delle Ricchezze dell'Agricoltura.

Delle

DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

PARTE SECONDA.

Come tutti gli alberi, ò piante hanno forza di nascer da se stesse. Cap. 1.

CIASCVNA pianta (si come dicono gli scrittori) ha forza di nascer da se stessa, alcune solamente dalla semenza, altre dal tronco, ò ramo. altre di ramo, e semenza, & ogni pianta, c'habbia semenza ha forza in essa per nascer, ma molte volte ve ne sono, che le hanno così fiacche, e di così poca forza, e virtù, che gli alberi, che di essa nascono sono tardi in aleuarsi, e riescono suaniti. portano il frutto tardo, e suanito, & anchor la maggior parte d'essi nascono sterili, e per esser buoni è necessario, che s'inestino, traspiantino; la pianta, che nõ porta semenza, nasce da suoi rami, ò radici, che la natura in cosa veruna non è diffetosa, & ogni pianta hà in se medesima la sua semenza, dalla quale si multiplica, ò di semenza, ò di ramo, ò di radice, & anco alle volte di tutti.

Quali alberi nascono bene dall'osso, o midolla, e semenza, e del tempo del piantare, o seminare cotai cose. Cap. 2.

GLI alberi, che nascono bene dall'osso, ò midolla sono il pistacchio, la noce il nocciuolo auellano, lo amandolo, il pesco, il pruno, le palme, il cipresso,

il

il pino, il lauro, lo abete, gli oliui imbastardiscono, gli armelini. i nespoli si tramutano, e fanno vna sorte catiua di frutti, le viti non rendono mai frutto, nate da semenza il castagno diuenta saluatico, nasce ancho il ciregio, ma questo non rende mai dolce frutto se non s'inesta in vn'altro albero: dalle midolle e semenze nascono i pomi, i peri, i cotogni, ma questi sono saluatichi. i fichi, i mori, e cose simili, e ben vero, che gli alberi, che hanno la semenza minuta han sempre più viua la virtù, e la forza per nascer ne' rami, che nella semenza, come si vede, ne' fichi, mori oliui, e uiti. Le semenze dure, come quelle, che hanno osso, ò scorza si deono seminar nel fin d'Ottobre insino a mezo Nouembre. però che la durezza della scorza, ò dell'osso si spezzi cō l'humor del verno. ma quelle che sono semenze minute, come di pomo, pero, e simili, & ogni altra semenza debole, e di poca forza, si seminan la primauera, quando comincia à farsi caldo, ilquale aiuta molto a far viue, cioè a suegliar le semenze. volendo hauer assai fichi, ò mori piglia vna corda, e con fichi fregala bene, ò con mori tanto, che vi si attachino le grane nelle costole della corda, & essa corda, mettendola vn palmo à basso in buona terra, che sia tritta, e gouernata, e le semenze, che saran restate attaccate alla corda, nascerāno, e cosi hauerai quanti alberi de fichi, e mori, tu vorrai, come saranno vn poco grandetti si traspiantano al tempo, che si dirà più a basso.

Quali

Quali alberi si possono piantar, con le radici, quai da i piantoni, & quai da i rami spiccati. Cap. 3.

GLi alberi, che si possono piantar con le radici, le quali si cauano da gli alberi, che dalle radici son germogliati. Sono questi i pomi, i peri, i ciregi, gli armelini, i pomi cotogni, i pomi granati, i susini, i sorbi, i cornioli, gli amandoli, i pesci, le noci, i mirti, i nespoli, e simili. dalle piante cauate da gli alberi, come si fà da i salci, sanza radice, si piantano gli amandoli, i peri, i mori, i cedri, gli oliui, i cotogni, il pioppo bianco, e nero. i salci, l'hedera, il giugiolo, il mirto, il castagno, il nespolo, e simili: questi traspiantati, poi che saranno grandicelli, diuengono migliori. da i rami schiantati da gli alberi, si può piantare il fico, il moro, il cedro, il pomo granato, gli oliui, il sicomoro, il bosso, il pioppo bianco, e nero, il salcio, il mirto, il cotogno, e simili. questi si piantano da i rami. Oltre gli alberi si piantano anchora alcune herbe, come son la mortella, la sauina, il tamarisco, lo spico, la lauanda, il rosmerino, e si fatte. gli amandoli si possono piantar à tutti i tre modi, e cosi gli auelani. ma quei che possono esser piantati dalle semenze, e dalle piante sono gli amandoli, i susini, damaschini, le palme i pistacchi, i platani, i lauri, e somiglianti.

Quali alberi non fanno rampoli, o piante. Cap. 4.

GLI alberi, che non fanno rampoli con le radici, ò piante sono il bosso, e il citiso, la vite, fà alle volte certi rampoli, ma sono si puo dir sterili. perche non danno quasi niente di frutto e si dicono bastardoni.

Che i rami, che si piantano non si deono torcere, e ciò che in alcune si dee fare. Cap. 5.

IL ramo, che si pianta non si dee lascierare, ne torcere, ne dirompere, come fanno alcuni, acciochе faccia più presto le radici. ma costoro s'ingannano. perche à questo modo li vẽgono a storpiare, e imparticolar quei, che hanno i pori grandi, & ampij, e rara compositione di legno, ò gran midolle, come il salce, la vite, il fico, e simili, perche a quel modo pochi se n'appigliano in quelle piante, le quali hanno sodo, e spesso legno, si come il bosso, la sauina, e simili, si può fendere la parte di sotto, e nell'apritura mettere una picciola petruccia, acciochе nella lunghezza della piãta l humor terrestre possa entrare, e nodrirla, e la tagliatura di sotto vuol esser fatta per lungo, e non per trauerso, ò vuol esser schiãtato dal l'albero, acciochе in cotal maniera i pori per liquali riceue il nutrimento habbia piu aperti. e in somma ogni ramuscello di pianta si può fender da basso, e metterui vna petruccia, che cosi s'appiglia meglio.

Di che età vogliono eßer i rami, che si piantano, & à che tempo si deono cogliere, e piantare Cap. 6.

I Rami, che si piantano voglion esser di duo anni, fuor che le viti, che vogliono esser d'vn'anno. questi hanno a esser belli, uerdi, schietti, pieni di suco, uigorosi, e di bella scorza. Si deono piantar la primauera à Luna crescente in buon tempo, la fossa vuol eßer alquanto concaua, acciochè vi possa penetrar l'humore delle pioue mettendosi con la terra mescolato insieme letame digesto, che passi vn'anno nella fossa, auertendosi che ogni ramo, che si vuol piantare si deue tore nello scemare, e mancar del giorno, e s'è possibile nel crescer della Luna si piantano.

Quali alberi son maschi, e quai femine, e come le piante saluatiche diuentano dimestiche, e le domestiche saluatiche. Cap. 7.

IN tutte le spetie de gli alberi son maschi, e femine. i maschi fanno le foglie piu picciole, prima della femina germogliano per esser piu caldi, e le lor foglie sono piu strette per la sechezza del maschio. le piante, che son domestiche, e si lasciano di coltiuare diuentano saluatichi, e le saluatiche coltiuate si fan domestiche. si fa ancho vna pianta di saluatica domestica tagliandosi i rami di cotal pianta per trauerso oltra la metà del midolo, e legati incontanente, come se si legaße vna ferita, mettendosi d'intorno della cera, ò fango, e per diffesa contra la pioua, & acciochè non si rompano i rami, ò s'aprano le tagliature mettendouisi pertiche, che li diffendano dal vento, acciochè non

si pos-

si possano crolare, ne mouere; auertendosi, che d'vna pianta à questo modo vna parte si può far domestica, e vna parte lasciar saluatica, che darà ammiratione à chi la vedrà.

Quello, che si dee fare a gli alberi, che si piantano. Cap. 8.

QVando si vuol piantare l'albero, si dee auertire se la pianta, è picciola ò grande. s'è picciola si dee rimondare, e tagliarle tutti i ramuscelli fuor che la cima. e s'è grande tagliarle tutti i rami affatto, lasciando solo il pedale. auertendosi che se fosse pomo granato si voßon lasciar ancho duo pedali congiunti insieme, e quandc la pianta è appresa non si dee molestar, ne potar se non il secondo anno.

A far che le piante diuentino grosse, e crescano. Cap. 9.

A Quelle piante, che si vuol, che crescano in grossezza, e non in altezza: si dee troncar la cima, e secondo, che giermoglia lasciar loro pochi rami. à quelle poi, che nõ crescono si dee fender la scorza per lungo in quattro, ò cinque luoghi d'intorno il pedale dell' albe uo. ma nel tagliar la scorza, si dee gouernare secondo la grossezza, o sottigliezza dell'albero.

A far che gli alberi sieno fertili, che tengano i frutti, e che li facciano belli, e gustosi. Cap. 10.

ACcioche gl'alberi sieno fertili.e facciano assai frutti, si faccia un cerchio di piombo, e si circundi l'albero alto da terra vn piede, e si lassi così insino, che comincia à fiorire, e à quel tempo si leui. questo fà ancho che l'albero ritiene i frutti. Si che non cadano, cioè il fare vna ghirlanda del maschio della palma, e incoronar la pianta. rende a questo modo anchora più frutti, e se fosse sterile si fà fruttifera. medesimamente piglia del l'oglio cauato quãdo comincia à ingrossar le radici, e fane vna ghirlanda, e circunda il tronco dell'albero, il qual per questo farà assai frutti, e alligneranno, e saran perfette. La paglia delle faue battute posta intorno al tronco dell'albero fà che faccia assai frutti, e che diuentino fertilissimo. Se vn'albero non fa frutti, per far che ne faccia ogni anno. si fa, che vn'huomo sucinto, e co' capegli rabufati, pigli vna scure ò vn falcino, e con disdegno vada all'albero, che non fa frutto per tagliarlo, e li venga incontro alcuno, e preghi, che non lo tagli e prometta, che farà frutti. allhora lo sdegnoso, come persuaso da colui, perdoni all'albero per l'auenire si crede, che produca frutt in abondanza. E se vn'albero haurà gran quantità di frutti, leuandosene la metà, ò al manco il terzo i frutti, che resteranno veran piu belli, migliori di maggior gusto, e l'anno auuenire farà medesimamente frutti assai. ma se legherai il granchio torno l'albero, e similmente s'abbracciarai col piombo esso tronco, come corona l'albero non getterà il frutto, il piombo gli si torna, quando l'albero ha fiorito medesimamente se si legherà all'albero l'herba palio in modo che stia sospesa. L'albero terra i frutti, anchora, se scal-

cerai

cerai a torno la radice dell'albero la forerai, e ui metterai vn conio di corno coprendola poi di terra farai, che ritterà i frutti, legandosi ancho questo verso d'Homero al ramo dell'albero ritiene i frutti:

† Mensibus Aeream erat cupandenis tribus intra:

Circondandosi con l'herba verbasco, cioè tasso barbasso. L'albero della noce non getta via il frutto, e se batterai robustamente i rami delle noce, lanno seguente ti daranno assai frutti. Sonci di quei, che mettono punte di chiodi nel legno, con cui batton le noci per tanto maggiormente pestarle, acciochè rendano maggior frutto.

Di che tempo si deono far le fosse per piantar gli alberi, come si hanno a fare, e cioche si dee fare prima che si piantino. Cap. II.

PEr gli alberi, che si disegnano di piantare l'Ottobre col Nouembre bisogna far le fosse di Luglio, o l'Agosto adietro, per quei, che si vogliono piantare il Febraio, ò il Marzo bisogna far le fosse auanti Natale le prime, aeciochè la terra sia cotta dal Sole, le seconde acciochè sia cotta dal freddo. Le fosse vorrebbono almeno esser larghe per quadro tre piedi, e profonde altri tre. sonci però di quei, che le fanno strette di sopra, e larghe nel fondo, acciochè le radici penetrino, e si dilatino meglio. nondimeno le prime mi piaccion molto, e auanti che si piantino gli alberi, ò piantoni, ò i rami empir le fosse di paglia, e far abbrucciar la

paglia

paglia in esse. perche oltra che cuoce, riduce in cenere parte della terra della fossa. la cenere della paglia è ottima per le piante. bisogna poi hauer il letame digesto; e che passi vn'anno, e non più, e come si sarà getata vn poco della terra, che sarà stata cotta, ò dal Sole, ò dal freddo sù le radici incorporar quell'altra col letame, & empir la fossa, e se è di Primauera lasciarla concaua, acciochè vi possano penetrar le pioue, e se sotto il verno colmarla, accioche'l freddo non ammazzi la piãta. alcuni gettano nella fossa vna pallata di cenere, ò di polue raccolta la state sopra le strade, ò di vinaccia. a i piantoni, ò a i rami, basta incorporar la terra co'l letame. il piantone sia di albero fruttifero, ò di salce và cacciato nella terra, quanto è lunga la tagliatura. in essa fossa poi ricoperto con la sua terra, e poi inuoltato con cane o pezzolati acciochè si conserui dalle bestie, che nol rodino, ò guastino.

Del tempo del piantar gli alberi, e come si deono piantare. Cap. 12.

GLI alberi, che hanno radici si deono piãtar d'Ottobre, ò di Nouembre. ma il principal tempo è venti giorni auanti San Martino, e venti giorni dopo. quei che non han radice si piantano di Febraio, ò di Marzo, ò li sieno state tronche le radici, ò le habbiano molto rotte, e così i rami. auertendosi che gli alberi si deono piantar, come quelli, che han la radice verso quella parte del Sole, doue erano segnandoli con terra rossa per conoscer à qual parte erano prima riuolti, quei da rami, e piantoni nõ importa molto piantarli, come più

torna commodo. si piantano auanti il uerno gli alberi, che han radice. perche la natura del verno nodrisce le radici, e la primauera attende a nodrir le cime. si piantano gli alberi à Luna crescẽte duo dì dopo, che ella ha fatto; perche piantandosi i duo giorni auanti, che si veggia la Luna. gli alberi, e le viti, non fan radici. si dee auertire, che non si deono piantar nè alberi, ne viti, quando è molle molto il terreno. perche il terreno s'ammassa, e le piante non possono appigliaruisi l'albero piãtato à Luna crescente crescerà molto. ma à Luna scemante sarà humile, e basso, ma molto più robusto, gagliardo, e forte. ma sopra il tutto si dee auuertire di nõ piantarli quando la Luna è piena. perche gli alberi al l'hora creano vna infinità di vermi, e di formiche, & a lungo andare li marciscono. piantãdosi gli alberi si deono metter più basso, che sia possibile, come sarebbe quasi la metà dell'albero, & alle radici si dee ben calcar la terra, accioche s'vnisca meglio con le radici. ma di sopra non si dee calcare altrimenti, accioche le pioue vi possano penetrar meglio, e la terra incorporata co'l letame vuol essere smossa, e molto ben tritta. Se la terra è cretosa vi si mette della sabia. se è sabionosa vi si mette della creta.

Del tempo del piantare i fichi, e che tengano i frutti: Del piantar i castagni, i giugioli, i peschi, e a far che durino lungo tempo. Cap. 13.

I Fichi si deono piãtar la primauera. cioè da mazzo

Marzo per tutto Giugno. e si possono piantar da barbato, cioè del polone dal fico, dal piantone, e dal ramo. ma è meglio quando è di ramo. questi amano i luoghi esposti al Sole, e sassosi, e giaiosi. I fichi non getteranno via i frutti se si ongerà il tronco con il sugo delle more. Il castagno, ilqual si chiama gianda di Gioue s'allegra di luoghi freddi, e di terra arenosa, o sassosa, questo si pianta ò a mezo Settembre, ò a mezo Marzo. e si può piantare dalle radici, ò da piantoni ò da rami. I giugiuli si piantano auanti il uerno, e il suo fusto non vuol esser großo manco del dito grosso, e che habbia la radice, per che cosi si appiglia meglio: i peschi dureranno lungamēte se saranno incalmati sopra i pomi cotogni, o sopra gli amandoli, e quanto più si tengono bassi, tanto piu tempo durano, ancho quando non sono incalmati, come son grossi vn dito gioua tagliar la uerga presso a terra accio che faccia prima le radici, auanti che venghi alta, e quādo mostra segno di morire si deono tagliar tutti i rami, lasciandoui solamente i tronchi, come si fà quando si cerpiscono li salici, e fender la scorza lungho la verga in tre, ò quattro luoghi. quando si traspiantano, e sono della großezza d'vn dito si deono metter per lungho della fossa, come si fanno le viti, come à suo luogo dirò, e la fossa vuol esser almanco piedi cinque lunga, larga duo, e profonda altri duo, e bisogna lasciarli poco alti da terra, acciochè facciano gran quantità di radici, & a questo modo dureranno lūgo tēpo. e chi facesse il medesimo à gli altri alberi quando son grossi. come il dito della mano, durerebbono i seculi. Si dee ancho tagliar loro la piu großa, e più lunga radice, quando si traspiantano,

no, e il medeſimo ſi dourebbe fare alli altri alberi. perche quella impediſce il fruttar copioſo, e che i frutti non venghino groſſi, guſtoſi, e belli.

A far che i pomi granati non ſi rompano, e durino lungo tempo, e coſi ogni altra ſorte di pomi: a ſapere quanti grani ha vn pomo granato, e cioche ſi dee fare, quando viene accetoſi. Cap. 14.

SE quando ſi pianta il pomo granato ſi metteran tre pietre nella foſſa i pomi non ſi romperãno, e quando i pomi non ſono anchora maturi ſe lor torcerai vn poco i rami oue pendino dureranno aſſai, ſe ſi metteranno nell'orzo. vngendoſi co'l ſucco dell'herba Satarione la ſommità de' pomi non ſi putrefaranno. i pomi granati dureranno molto ſe ſi ſommergeran nell'acqua calda, ò nella pece. Contandoſi i grani d'vn pomo granato picciolo, s'hauerà il numero de grani de gli altri pomi quantunque groſſi, perciò che tanti grani ha vn pomo picciolo, quãti hãno i grãdi, parlãdo d'vn albero ſteſſo: quando vengono acetoſi fà loro vn cerchio à torno il piede di piombo, ò di cuoio di ſerpe, quando fioriſcono, e queſto conſerua ancho che i fiori non cadano; e ſe ſon garbi, dandoſi loro alle radici del letame di porco ſi fan dolci, il medeſimo dato alle radici de gli amandoli amari li fà dolci, e maggiori, e piu delicati.

Quando si deono zappare, e vangare gli alberi; dar loro il letame, gouernarli potarli, e quanti rami vogliono hauere. Cap. 15.

GLI alberi de giardini, o de gli horti si deono tener zappati almeno due volte l'anno massimamente i peri, i pomi, e massimamente quando si vede, che l'herba è loro radicata intorno al piede, e l'autunno essendo in terreno, che non sia molto grasso si dà loro del letame mescolato con la terra, ma lontana dal piè dell'albero almeno vn palmo leuando la terra fino sopra le radici almeno per duo piedi all'intorno. il vangar à torno l'albero, si dee fare à Luna crescente, e portarui della terra fresca, buona, e che sia stata lungi dall'albero, e così coprirlo dal piede di essa terra. a gli alberi communi si dee l'autunno cauar d'intorno insino alle radici, e porui del letame digesto, che passi vn'anno, e poi lasciar così, acciochè le pioue possano mandar l'humor alle radici ma se la terra è sabionosa bisogna metterui della creta grassa, e se è troppo cretosa metterui della sabia, e queste seruirano in luogo di letame a gli alberi fruttiferi, si da il letame anchora che sieno in terren grasso il mese di Genaio, leuando la terra fin sopra le radici, e auanti che loro si dia il letame, bisogna gittarui vn poco di terra fresca sopra le radici, e poi il letame, e al fin si cuopre di terra, e si lascia vn poco concaua, accioche vi possano penetrare le pioue, & à questo

modo facendosi non s'abbrucciano le radici della pianta. à gli alberi piccioli, che si piantano, nè il primo, ne il secondo anno si dourebbe far niente, perche molte volte auuiene, che gettano da i lati migliori rampoli, che per lo fusto principale, e inauedutamente lor si uiene a leuar il miglior si lascia lor prima far ben le radiei, e poi si mondano, e si gouernano diligentemente. quegl alberi, che si vogliono curare, ò potare si deono gouernare di Febraio à Luna scema, tagliando loro i rami souerchi, e che vengono all'ingiù, e curarli con ogni diligentia, a gli alberi communi, che si cerpiscono si deono lasciar tre rami, perche cosi stano meglio, & son più belli.

A che tempo si deono traspiantare gli alberi, gli effetti, che fanno essendo molte volte traspiantati, e come si conseruano le piante, che non siano offese dalle bestie. Cap. 16.

GLi alberi si deono traspiantare venti giorni auanti San Martino, ò venti giorni dopo a Luna crescente. e vero che si possono traspiantare di Febraio, e di Marzo, ma la natura il verno nodrisce le radici, e la state le foglie, quanto più volte son traspiantati tanto più migliorano i frutti. Questo si deono cauar nel mancar del giorno, e se possibile nel crescer della Luna si traspiantino. Se con isterco di cane distemperato con vrina putridissima bagnarai le foglie, e le piante non saranno rose, ne guaste da gli animali. Il medesimo

desimo fa lo sterco bouino distemperato con acqua nera di cuoi adobati, e si bagnano le piante al modo sudetto.

A far che le amandole saranno scritte, e cosi altri frutti simili, e delli Alami bianchi, e salci, che in vn giorno isteßo dell' anno riuoltino le foglie. Cap. 17.

PIANTAR si deono le amandole, e lasciarle cosi per otto giorni, e poi cauarle, e se si trouano aperte scriuere in esse con vna penna, o stilo d'otone, o con terra rossa, ò con cinabro distemperato nell'acqua sopra l'anime, ò farui cioche si vuole poi tornarle nell'osso, e ripiantarlo, e tutte le amandole, che nasceranno di tempo in tempo haurano sopra quelle lettere, ò quel che vi haurai disegnato. Il medesimo si può far con altri frutti simili, tenendo l'isteßo ordine. gli alami bianchi, e salci il piu lungo giorno dell'anno, che capisse in mezo a questo numero ne giorni, cominciando alli sedici di Giugno per tutti li ventisei di detto mese, che sara alli ventiun di detto mese. voltano la foglia, cioè quella, che hanno tenuto d'vna banda, la tengono da quel di impoi dall'altra parte contraria, e perciò paiono quelle foglie hauer mutato colore, e da qui si conosce, quando i giorni hanno cominciato a scemare.

A che tempo si deono tagliar gli alberi, accioche durino lungo tempo. Cap. 18.

GLI alberi, che si vogliono tagliar per fabricare, acciochè durino lungo tempo, si deono tagliar più tosto l'autunno, che la primauera, e à Luna scemante nel fin della Luna. perche à quel tempo son sechi, e sanza humore, dalle quai cose si conserua il legno, chi li taglia a Luna crescente fa grande errore. perciò che sono in quel tempo pieni di succo, e di vischiosità, dalle quai cose si generano i tarli, che li rodono, e per tal cagion si corrompono ancho piu presto. se si tagliano nel fin de la Luna di Genaio in tempo buono, mai non si tarlano, ne corrompono, e se si tagliano l'vltimo dì di essa Luna, durano quasi perpetuamente.

Dell'inestare gli alberi, e in quante maniere secondo gli antichi. Cap. 19.

TRE maniere d'inestar lasciarono scritte gli antichi, cioè quando segato, ò fesso l'albero vi si pongono i tagliati ramuscelli, o sarmenti. L'altra quando tra la scorza, e il legno si pone: il sarmento, che è quando si vuole inestare vua sopra i ciregy, ò cose simili, e queste due si fanno la primauera: la terza quando cauata vna gemma, cioè occhio dell'albero con alquanto di scorza si accommoda in vn'altro albero, e si può far la state, e questa si chiama scudetto, come di tutti questi tre modi a suo luogo si dirà.

In quanti modi si possa incalmare secondo i moderni; & prima dell'incalmare à fesolo, ò di mensa, o tauola. Cap. 20.

S'Incalma à diuersi modi, come quì sotto si potrà vedere. ma quel del fesolo, e più in vso, e si fà in questo modo. Si sega, ò si taglia nel più bel luogo dell'albero, e i ferri sieno taglienti per tagliar meglio, e si polisce il taglio fendendo per quattro dita, ò quanto fà bisogno, legando prima il legno, acciochè non si apra troppo hauendo poi vna stecca di oßo, ò di corno di legno forte s'apre con eßa la feßura tanto, che vi si acconcino le calme nel fesso, che non si veggia niente del loro taglio, facendosi sopra il tutto, che le scorze si dell'albero, come delle calme s'incontrino benissimo. perche in questo consiste il tutto. si lascia alle calme essa scorza solo da vna banda. perche quella parte della calma, che va nel legno si taglia da ogni banda, e non importa che vi sia scorza, ne troppo legno per non far restar il taglio del legno tanto aperto si caua poi via la stecca, e s'auuerte che'l primo occhio della calma à pena resti disopra dal taglio. Si copre poi eßo taglio con cera composta con trementina per esser miglior dell'altra nel coprire, e nell'empir ogni fessura, & è ancho di minore spesa. Si puo ancho accommodar con creta, & coprir con vn poco di scorza, ò pelluzzo, ò cappecchia grossa, e legar di sotto dalla calma tanto, quanto è il taglio

con le

con le dette cose il ramo, ò albero incalmato con vna stropa, ò tiglia con cui si legano i cerchi delle botti. auertendosi, che le calme non sieno piu lunghe d'vn palmo.

A incalmar à cornetto.
Cap. 21.

L'incalmare à cornetto si puo far à ogni tẽpo. pur che gli alberi sudino non dimena S'incalma piu di Febraio, e di Marzo, che di Luglio o di Agosto. perche gli alberi sono più in amore, e l'aere e più tẽperato, à questo modo Si incalma meglio nè tronchi grossi, che nè sottili, & in quelli, che hãno la scorza grossa, e dura, che ne gli altri, che l'hanno sotile, e mole, e le calme vogliono essere alquãto grossete, e spesse d'ochi, e pigliate dall'oriente. da esso albero si taglia dunque, ò si sega con sega sottile il tronco ol ramo dell'albero, e si rade con vn coltello tagliente, finche resti ben netto, ben liscio, & vguale. talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna, e poi si lega appresso il taglio con vna cintola, accioche nel ficare il conio tra la scorza, e'l legno (perche cosi s'incalma) ella non si rompe, ma è meglio con chiodo da cauallo, che habbia limati via da vn lato i duo cantoni, e che sia aguzzato bene. si ficca dunque il chiodo, ò il conio tra la scorza, e il legno con destrezza, & il piano del conio, ò del chiodo, sia verso il legno, ò la scorza, e le calme sieno alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, e sieno sanza la scorza prima, lasciandouisi la seconda sottile, e verde, cioè che sia rasa via con diligenza la prima scorza.

scorza. Queste si pongono ne bucchi fatti con i detti istrumenti, purche le scorze loro, e del tronco si bacino, e non si veggia niente del taglio, ò del nudo, ma sole le scorze, & acconciate à torno al tronco le calme lontane vna dall'altra non men di quattro dita. si cuopra subito il taglio del tronco, e le fessure della scorza, e delle calme con cera nel modo detto di sopra. poi leuata la cintola si rileghi la scorza del trõco, ò verga nel medesimo luogo con vna stroppa fessa, ò tiglia tanto lunga, che circondi il tronco almeno quattro volte, acciochè le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa, & oltra cio vi si ponga vn paleto al tronco per fortificarle. si deono ancho leuare i germogli, che venissero dall'albero, lasciando alle calme duo, ò tre occhi de più belli per ciascuna. perche quanto meno saranno tanto più l'humor li farà venir più tosto grandi.

A incalmare con semenze de' diuersi frutti. Cap. 22.

SI puo al modo sudetto far con semenze di diuersi frutti, come di peri, pomi, cotogni, e frutti simili ponendo tra la scorza, e'l legno le semenze con la ponta insuso, che à pena si veggia la ponta delle semenze. si può far ancho à mezo vn ramo, ò legno, tagliando vn poco per trauerso la scorza, e con la cepa, ò chiodo allargare vn poco tanto, che si li possi accõciar commodamente la semenza, e poi con cera, ò con creta accom-

accommodarla benissimo turando la tagliatura di sopra, e il luogo, doue son messe le semenze, ò far che non si veggia se non la ponta, e accommodar di modo, che l'acqua non vi possa penetrare.

Dell'inestar a canello, ò buceiolo, ò spoletta. Cap. 23.

L'Inestar à canello (come qui sotto dirò) è molto buono, e massime in quelli alberi, che hanno il legno, che da se stessi spiccano la scorza, come sono l'oliue, i fichi, i mori, i salici, le noci, il melarantio, il cedro, l'alamo bianco, e simili. questo si puo fare di Marzo, d'Aprile, di Maggio, & ancho alla fine di Giugno, ò al principio di Luglio, hauendo però riguardo di farlo più tosto ò più tardi secondo il freddo, e caldo de paesi, & ancho spiccar le calme il tempo, che gli alberi sudino, e sieno in perfettione, e che elle sieno nette, liscie, e tolte pur dall'oriente, vsando poi ogni diligentia nel torcerle cauar ogni bucciolo, ò canello, ò spoletta de gli alberi sanza romperle, e farle della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerle si confrontino talmente, che paiano vna steßa cosa col ramo, il qual canello, ò bucciolo, o spoletta nō habbino più di duo, ò tre occhi; si fà adunque in questo modo. Si taglia l'inesto d'intorno di sotto, e di sopra, e si torce sottilmēte la scorza di modo che sanza romperla netta si caui. e se il canello non si aparta ben dal legno, mettasi tra la scorza,

e'l legno vna canna molto sottile, e così si vada allargando la scorza d'intorno con destrezza tanto, che si caui, che non si guasti. poi habbiasi vna scodella d acqua, che non sia molto fredda, ma alquãto tocca dal Sole, & in quella mettasi quella scorza insin à tanto, che si leui vn'altra tanta scorza al ramicello, che vuoi incalmare; ilquale sia della grossezza di quel primo, donde hai leuato il canello, & s'accommodi bene, e che di sotto, e per tutto sia giusto, & vguale, e copri poi con creta per tutto lasciando solo gli occhi alquanto scoperti, e saria bene cibar prima il canello con latte di fico, acciochе si attache si attachi meglio, ò con acqua doue siano stato a molle draganti auertendosi che si dee tanto andare scorzando il ramicello in giuso, doue si vuol mettere il canello, che resti giusto alla medesima großezza.

A inestar à scudetto, ò quadretto. Cap. 24.

L'Inestar a scudetto, ò quadretto si dee far à quegli alberi in cui si fà l'inesto, ò di cornetto, o di canello, che habbiano la scorza grande, e succosa, e scropolosa. e si fà questo in più modi. e primamente quando l'occhio pare che cominci à spuntar fuori. si caua fuori adunque esso occhio con alquanto di scorza intorno. poi fà il medesimo di quello onde vuoi seruirti per calma, e saria bene hauer vn ramo sempre

con

con esso, acciochel' occhio fosse fresco, e subito tolto, porlo in quel luogo cauato, auertendo, che il ramo, d'onde il caui, sia netto, e succoso. e se ben si potria metter in altro luogo, che per mezo l'occhio, questo è meglio. perche doue spunta l'occhio sotto il ramo in quel luogo si raguna più sostãza, e fà appigliar meglio. Sonci di quei, che (per che s'vnisca meglio) vi mettono vna gocciola di mele. ma questo non è troppo buono per tal conto. perche il mele è caldo, e corosiuo, e fà alquanto danno per il caldo, che è in se. ma meglio sarebbe vn poco di acqua, doue foße stata a molle la gomma di draganti, ma tanto poca, che sia quasi niente, auertendo di far, che si abbassino gli occhi.

A vn'altro modo di scudetto. Cap. 25.

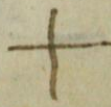
S'Incalma ancho di scudetto a quest'altro modo. si taglia il ramuscello, che si vuol incalmare, tanta scorza, a torno, che paia à modo d'vn scudetto, e leuata dalle bande si rade sottilmente appresso il ramuscello tanto che si caui cõ la scorza sudetta, poi si troua il ramo, che si vuol incalmare, che sia netto, schietto, e polito. poi si taglia per trauerso vn poco della scorza di sopra. poi si fende ancho a longo, e si allarga con destrezza tanto, che si gli accommodi il scudetto poi con creta, e sterco, di capra, ò di vacca s'empiastra benissimo, e s'accommoda, che non faccia vessica, e si lega poi con qualche cosa, che tenga fermo, acciocbe non sieno dal vento danneggiate, auertendosi che allo scudetto bisogna leuare quella puntina di mezo del legno, che è nel mezzo dell'occhio perche questa si secca, e non llascia appigliare. questo si

sto si fa con vna punta sottile, acciochè non si guasti niēte. e si dee far in tutti gli occhi, doue sarà tal puntina: auertēdosi che'l ramo, che si vuole inestare sia ramo nuouo, netto, e schietto, e cosi i bottoni, odocchi, ò gemme, ò ramelle sieno noue, fresce, polite, e nō più d'vn anno. questo si puo far di Marzo, d'Aprile, di Maggio, di Luglio; e d'Agosto, e si veghono li frutti, che si incalma. perche à quel tempo sono sù li alberi.

A vn'altro modo di scudetto. Cap. 26.

S'inesta anchor à vn'altro modo scudetto con certi ramuscelli, che gettano gli alberi per il corpo nel tronco di esso albero, & essi alberi sieno di duo, ò tre anni. e q̄sti sono buoni da inestare nel legno vecchio. cioè tronco, ò ramo d'vn'altro albero di quella etade cauandone lo scudetto con esso ramuscello nel modo detto di sopra, e, perche gli alberi facciano ramuscelli per lo trōco, ò per li rami, si dee dar loro qualche taglio. perche in quel luogo gettano i ramuscelli, quali deono esser tenuti netti. percioche gettano i germoglietti con la foglia, però bisogna leuarle tutto quello, che lor nasce à torno, acciochè il ramuscello sia liscio, e netto per poter poi meglio riceuer l'innesto.

A inestar d'occhi: e si puo inestar ogni sorte d'albero, cosi grande, come picciolo. Cap. 27.

A Inestar d'occhi farai a questo modo, habbi un coltello, che tagli, e con questo taglia di sotto in suso

vna gemma, od occhio, e s'haueſſi vn ramo teco ſaria be
ne: il medeſimo fà nell'albero, ò ramo, che vuoi ineſta-
re, e vedi, che ſia della iſteſſa grandezza, coſi il primo,
come il ſecondo occhio poi ſubito mettilo doue vuoi in-
calmare, con cera roſſa tura intorno, e chi gli deſſe vn
poco d'acqua doue foſſe colla di draganti, non ſarebbe
male nel modo, ch'io ho detto di ſopra, auertendo, che
il ramo ſia bello, netto, e ſchietto, ma ſopra il tutto fà,
che ſian ben attacati inſieme, turato bene con eſſa ce-
ra; mozza poi di ſopra quattro dita il ramo, o l'albero,
che haurai incalmato non gli laſciando alcun occhio e
ſopra la mozzatura attaca della cera roſſa, ò altra ac-
cioche non patiſca nè per acqua, nè per vento, nè per ſo
le, e coſi ſi conſeruerà più viuo, non laſciando ancho al-
tro occhio in detto ramo, ò albero ſe non incalmato, e
ſe ne gittaſſe, leuagli via à queſto modo ſi poſſono incal
mare tutti gl'alberi, e ſe ne incalmarebbon le migliaia
al giorno gli occhi ſi deono tor da gli alberi, che faccia-
no frutto aſſai, e verſo l'oriente, come s'è detto degli
ineſti. ſopra il tutto ſi tenga netta la pianta, accioche
l'humor vada tutto in quell'occhio, che ha da ſeruir
per la calma. e chi alleuaße calmoni, come diſmoſtra-
rò piu abaßo il modo ſi potrebbono incalmar al modo
detto, anzi queſto è il vero modo di far ſimil calme. e
baſta, che i calmoni ſieno groſſi come il dito picciolo
della mane, e lontani l'uno dall'altro circa vn piede.
queſti vanno incalmati appreſſo terra, e doue ſieno net
ti, e ſchietti, è a queſto modo pochi ne vanno à male, e
quanto piu ſon preſſo terra, tanto piu i frutti rieſcono
grandi, più dolci, più ſaporoſi, e di miglior guſto.

A in-

A incalmar à scarpello. Cap. 28.

PIGLIA vn ferro vn poco più grande, di quello, con cui si fano i fori per metterui i bottoni, ò vno scarpello, e nel fusto dell'albero, ò ne rami, doue ti piace metti per forza alquanto questo ferro, ò scarpello calcando vn poco di sopra, ò dalli cõ la pũta d'vn coltello poi habbi il tuo inesto, e taglialo sottile da vna parte, e l'altra, e lasciaui da vna banda la sua scorza, e poi mettilo in quel taglio, e calcalo bene col dito grosso, ma guarda, che non istacchi la scorza, e fà che le scorze si confacciano insieme benissimo. poi metteui della cera, accioche stian più vniti, e legali con qualche cosa, acciochè sien più sicuri, e à questo modo puoi fare nel fusto dell'albero à modo di ghirlanda quattro, ò sei calme, e gouernarle, come ho detto. in questo modo se ne possono far assai, e con prestezza.

A inestar ne Salci d'ogni sorte di frutti. Cap. 29.

Piglia vn ramo di Salcio, cioè vna pertica di duo anni, di braccia vno, e mezo lunga, che sia verde netta, e schietta, di bella scorza, e succosa, e cõ vn triuellino, ma meglio sarebbe, se fosse, la triuella gallica, della forma, della quale al suo luogo dirò, e forasi tanto, che pasli l'altra banda, e tra l'vno, e l'altro pertugio sia lo spatio di mezo piede, & in quei pertugi metti dentro i rami, ò inesti di diuerse sorti d'alberi, e come ti piace con la scorza alquanto rasa, e fa che si soggellino bene, e à torno la foratura chiudi con cera questa pertica si pone sotterra con la calma in suso, e si lascia cosi vn'anno, e le calme vogliono hauer almeno duo occhi sopra terra.

la terra vuol esser buona, ben trita, e alle volte ad'acquata. si lasciano cosi vn'anno, poi si cauano, e si segano tra l'vno, e l'altro ramo della detta pertica, che per tutto affatto la radice si piantano poi essi pezzi con le radici à lor luogo, e in breue crescono mirabilmente, e a questo modo se ne possono far le concole piene.

A vn'altro modo. Cap. 30.

Forasi la pertica insino alla midolla di essa, e pongonuisi i rami in tal modo accommodati, che la corteccia della foratura di sopra si confaccia con la corteccia de rami, e sopra il tutto, che sieno soggellate nella foratura poi si mette la cera d'intorno alle calme, ò bona creta, e si sotterranno al modo sudetto ad'acquandosi alle volte. si puo ancho far questa in vna pertica di Amidano, ma i salci sono migliori. perche hā piu succo. e s'appiglian meglio. si potrebbe ancho alleuar salci nani, cioè che le lor pertiche non fosšero piu alte da terra di mezo piede, e tenerle nette, e gouernate poi queste si potrebbono piegar in terra, e incalmarle d'intorno al salcio nel modo sudetto, e gouernando ben la terra, e sotterrarle, che niuna calma anderebe à male. perche le pertiche harebbono anche il nutrimento del salcio, e di tempo in tēpo si potrebbeno alleuar ne i detti salci delle altre pertiche, tenendole bruscate, e gouernate ogni anno, lascian doui se non quelle, delle quali altri si volesse seruirne, e sarebbe à questo modo vna vista mirabile.

A inestar con ossi. Cap. 31.

S'inesta con ossi leuando prima il legno, che chiude il ramo, come sono albaricochi almelini, susini, peschi, & altri di questa sorte; gli aranci, e suoi simili, ponendoli nelle fissure, ò voti de gli alberi, o dando lor prima vn foro, e ponendoli dentro, e à questo modo s'inestano, e s'appigliano benissimo.

Dell'inestar chiamato congiungere. Cap. 52.

L'inestar chiamato congiungere si fà in questo modo essendo duo alberi vicini, si leua la medolla da duo ramuscelli di essi, e si conigungono insieme, legandogli stretti tanto, che di duo ramuscelli se ne faccia vn solo. questo si dirà meglio. quando si tratterà dell'inestar delle viti.

Dell'inestar di foro. Cap. 33.

S'inesta ancho di foro, e il modo, che si ha da tenere. Si dirà, quando si parlerà delle viti, auertendosi che il foro sempre ne gli alberi, e nelle viti ha d'andare molto in bieco, verso il basso, finche agiunghi nella midolla, e. nel core, cioe nel mezo del tronco, nelqual si fà l'inesto.

Dell'inestar detto paßar:
Cap. 34.

L'Inestar di passar si dirà con diligenza, quando si tratterà dell inestar delle viti, e seruirà parimente per inestar alberi.

Quali Alberi si deono inestare insieme, come douerebbono esser fatti, e come se ne possa hauer gran quantità
Cap. 35.

DI tutte le sorti dello inestare il più sicuro, che prẽde meglio, cresce più presto, viue più tempo, produce più frutti, è quando son inestati gli alberi simili con simili, come peri in tutte le sorte di peri, pomi ne pomi. peri in peri saluatichi. peschi in amandoli & alberco che si confano assai bene insieme, & ogni albero di semenza minuta s'appiglia in ciascun, albero che produca pur semenza minuta sanza osso nel suo frutto, come peri, pomi, mele, cotogni, e simili, e per il contrario quel frutto, che ha l'osso, s'appiglia bene in quel che ha pur l'oßo, cioè come ho detto il pesco in amandoli, il susino domestico, in pesco in pruna, il ciregio nella marasca in pruno saluatico produte da gli spini e molti costumano far assai innesti sopra questi, massimamente il verno, e le tengono poi alla primauera, e le piantano. nel pruno saluatico si fa commodamente il nespolo, e cosi va discorrendo in tutti gli altri, si lauda semenza con semenza, oßo grãde con osso grande, osso picciolo con osso picciolo. i frutti

che

che ſon piccioli s'ineſti ſopra i frutti grandi perche vengono più belli, e migliori, e non mai i grandi sù i piccioli perche durano poco, e i frutti ſono diſgratiati: non s'ineſti mai vn'albero, che venghi grande ſopra vn che ſia di natura picciolo. ma ſi bene il picciolo, sù quel, che vien grande, perche fà più rubuſti i rami, e i frutti. gli alberi, che hanno la ſcorza groſſa, e rugoſa ſono migliori da ineſtare à ſcudetto, queſti s'appigliano l'vno nell'altro ancorche ſieno di contraria natura, e dano fuori a'vn tempo ſiano ineſtati di ſcudetto ò di canella è queſto modo d'ineſtare ho detto di ſopra. Si dee auuertire, che gli alberi, ò rami, che ſi vogliono ineſtare ſiano ſani nouelli, verdi, netti, non torti ſanza nodi, di bel colore, e di bella ſcorza, perche maggiormente pigliano in eſſe calme. chi ineſta ſopra albero domeſtico i frutti ſono più delicati, e migliori, e nel ſaluaticho ſono men buoni. gli ineſti ſi deono far piu appreſſo terra, che ne rami de gli alberi perche quei fatti appreſſo terra fanno i frutti piu belli, piu dolci, e piu ſaporiti che quei, che ſono fatti sù i rami. e quanto ſono piu propinqui nella terra tanto più i frutti ſi mutano, e domeſticano, mangiati i frutti, e piantati gli oſſi, ò le ſemenze, la primauera naſcono, e quando ſono groſſi vn dito ſi poſſono ineſtare, che ſono perfettiſſimi ſi piantono le oſſa di diuerſi alberi domeſtici, di frutti diuerſi, ò in caſteloni, ò l'anime, ò le midole diſtante vn piè l'vn da l'altro, e ſe ne puo piantare gran quantità in vn luogo ſeparato per tal conto, e ſe ben durano qualche poco meno de' ſaluatichi, i frutti però vengono più belli, maggiori, di miglior guſto.

Come ſi deono piantar le calme. Cap. 36.

LE calme, che ſon fatte ne gli alberi ſaluatichi, quando ſi traſpiãtano, ſi deono metter tãto ſottera, che il luogo incalmato ſtia ſotto eſſa terra almen per quattro dita coperto.

Del tempo di ineſtare gli alberi. Cap. 37.

IL tempo di ineſtare tutti gli alberi, e quando cominciano à gonfiar le gemme, & è meglio farlo nel creſcer della Luna, e ſe ſi fa nel principio s'appiglia meglio, e chi lo fà nel fin del creſcer, cioè nel fin del ſecõdo quarto, purche non ſia; quãdo fà il tondo, ha preſto il frutto, & anco il medeſimo anno. il vero tempo di ineſtare, è nella primauera quando gli alberi cominciano à mandar fuori le gemme, e prima che aprano gli occhi, percio che in quel tempo gli alberi ſudano. e lo ineſtar la ſtate, non è molto buono, coſi nell'autunno. ma il verno s'ineſti nelle radici, o ſotto terra, ò in luogo doue ben poßa giunger la terra. perche ſcalderà molto, e diffenderà da i freddi venti, e giaci. l'ineſto nella primauera s'ineſti ne i rami, e nel trõco. benche meglior è l'ineſto fatto ſempre più appreſſo terra, & è meglio ineſtar sù'l tardi del di, che la mattina queſto ineſtare ſi fà in più modi, non dimeno quella del feſolo, e più ſicuro di tutte l'altre, e maſſimamente quando è fatto nella primauera e all'hora che gli alberi cominciano ne i tronchi, ne i rami, e ſotter

ra à sudare inestandosi, ne i siti freddi si dee far di Marzo, ò d'aprile, e nè caldi solamente di Febraio, e sempre auanti, che gli inesti gettino fuori. perche il caldo apre, sueglia, e spinge, ogni albero à produr le foglie, e i fiori, e il freddo serra, adormenta, e ritiene ogni suo vigore, e come ho detto si dee piutosto inestare verso la sera, che la mattina, e far che s'auicini più alle radici, che ài rami perche quanto più gli inesti al basso tanto maggior vigore riceuono dalla terra inestandosi, quando cresce la Luna gli inesti s'apprendono meglio, e crescono più facilmente; e ben vero, che gli inesti, che s'inestano dopò il tondo sino alli vintiquatro dì producono più frutto, auertendosi, che ne terreni magri è meglio inestare per Luna noua, e ne grassi quando è vecchia.

Da che parte si deono tor gli inesti per inestare, e à che tempo tagliargli, e come si possono conseruare, e portare lontani. Cap. 38.

GLI inesti, che si vogliono tor per inestarli si deono tor dall'oriente facendo lor vn segno con terra rossa per poter metterli sù quel lato verso oriente, e si fa questo segno per conoscere qual lato; questi vogliono esser proportionati di bellezza, e di grossezza quasi, come il dito picciolo della mano, con gli occhi grossi, spessi, e vigorosi, netti, e schietti l'albero dõde si pigliano sia in terren fertile. ma gli inesti sieno d'vn'anno, e tolti dal me-

zo del'albero ne sieno in istato di far frutto; e quando co minciano à gonfiar le gemme. si tolgono dall'Oriente percioche in quella parte più che in altra è caldezza, e temperata humidità per l'illustrezza del temperato caldo del sole, che è cagion di vita in tutte le cose animate. Questi si deono tagliar quattro, ò cinque dita più lunghi del bisogno, perche mozzandosi restino piu freschi, questi quanto son più freschi, tanto son piu atti ad apprendersi si dee inestar l'albero nouo, o ramo giouane, che non sia di più d'vn'anno schieto, neto, fresco, non molto grosso pieno di succo, e di poca durezza, vigoroso, e volendo inestare in albero, ò ramo vecchio, ò duro inesta in parte onde habbi tagliato vn ramo, ò ramuscello non molto giouane, ne molto veccchio, ò di duo anni, questi si deono coglier nel minuir del giorno, e nel crescer della Luna, gli inesti del nespolo si deono tor medesimamente nel mezo dell'albero. perche quelli di sopra sono vitiosi, se però non fossero molto freschi. si conseruano tenendosi sotterrati, parte sotterra in loco fresco, innanzi che germogliono, e volendosi portar lontani sieno portati con vn poco di terra fresca, e inuolti in qualche cosa, acciochè nell'incalmarsi si trouino in amore. ma il uero portarli, e ne' cannoni pieni di mele ben chiusi, e cosi si conseruano per alquanto tempo benissimo.

Che non si deono inestar gli alberi grandi. Cap. 39.

GLi alberi grandi non si deono inestar perche le calme malamente s'appigliano, ma si deono scal-

zar, e poi l'anno sequente incalmare quei poloni i più belli. perche appigliano mirabilmente.

Come si incalmino le piante picciole. Cap, 40.

LE piante picciole si deono incalmare vn piede, e mezo alto da tera, ma sempre è meglio quanto piu saranno vicine alla terra.

Come si dee inestare l'albero picciolo nel grande, e non il grande nel picciolo. Cap. 41.

SI dee hauer questo auertimento di non inestare gli alberi, che vengono grandi in alberi, che siano di corpo picciolo. perche a lungo andare crescono tanto i rami, che ammazzano, e spezzano esso albero, ma sempre è bene inestare vn albero, che non faccia gran fusto in vno, che lo faccia grande, perche lo fa piu vigoroso, e dureuole.

Come si deono inestare i frutti piccioli, ne grandi, ò quei di pari gandezza. Cap. 42.

NON si dee inestare vn'albero, che faccia frutti grandi in vn che li faccia piccioli. perche sempre sono storpiati, ma i piccioli ne grandi. perche vengono più grandi piu belli, piu grossi, e piu vigorosi incalmandosi gli alberi, che fanno i frutti pari di grandezza, si mantengono meglio, e mirabilmente.

Come

Come si faccia l'albero nano. Cap. 43.

VOlendosi far l'albero nano si dee inestare al contrario, cioè, che gli innesti guardino verso terra, e crescendo i rami veranno a terra, e cosi resta l'albero nano.

Come si possi incalmar ogni sorte di alberi. Cap. 44.

SI puo incalmar ogni sorte d'alberi insieme, se ben nõ sono simili, nè di scorza, nè di frutti facẽdo a questo modo. piantar quattro piedi lontano vn'albero dall'altro, ò vn solo appresso à vn'altro, che sia appresso, e come quel, che haurai piantato sarà appresso. lasciarlo cosi per tre anni, passato poi il terz'anno, e sia cresciuto bene piega vn polito ramo dell'albero, di cui, voi valerti per calma, e legalo a piedi dell'altro albero lasciandoui le calmete, che vuoi inestare. Taglia poi i tronchi dell'altro albero, e fendendoli slarga la piaga con vn conio. dipoi radẽdo d'ambe due le parti, le cime dell'albero, si come sono attaccate alla madre accommodale nella fessura, e leua via il conio ligando con diligenza i ramuscelli, che non siano d'alcuna violenza, cauati, e accommodali con cera, ò creta, ò peluzzo, come si fanno l'altre calme, poi lascia cosi per tre anni, e l'anno quarto taglia appresso la calma il ramo, che hai piegato, auertendo, che crescano sempre amenduo gli alberi, e à questo modo si può incalmare ogni sorte d'albero, siano tra loro diferenti, quanto esser si vogliono.

Quan do

Quando si deono incalmar gli alberi, che fioriscon per tempo. Cap. 45.

GLi alberi, che fioriscon per tempo, come amandoli, peschi, susini, ciriegi, e simili, si deono incalmare a Luna crescente da mezo il mese di Genaio, insino al mezo di Febraio.

Come incalmandosi pomi sù cedri, quasi d'ogni tempo dell'anno produranno frutti. Cap. 46.

INcalmandosi pomi sopra cedri, nel modo che si fà degli altri alberi, quasi d'ogni tempo produran frutto. perche questo fanno i cedri per se.

Come s'inestano i fichi, e i mori. Cap. 47.

VOlendo inestare i fichi, i mori, e simili alberi, bisogna torre vn ramo, che sia netto, è tagliar d'intorno la scorza di sopra, e di sotto, che resti di larghezza almen quattro dita, e lasciar che vi sien almen duo occhi, poi menar à torno, e cauar la scorza netta, sanza che si rompa, e questo si fà quando l'albero và in amore. poi troua vn ramo simile di grossezza, e leuane la scorza, e metteui quella, che si è cauata legandola leggiermente, e lasciala cosi per trenta giorni poi slega la legatura Questo modo si chiama a buciolo, a canella, ò spolletta si come ho detto di sopra, auertendosi che si deono in-

calmare i mori neri, nè bianchi, nel modo ſudetto, e che non ſieno piu groſſi d'vn dito, e quando ſi piantano, ſi dee far la foſſa lunga tanto che della calma vada ſotter ra, e diſtenderla per la lunghezza della foſſa, e che ſia almen profonda duo piedi, e gettarui di buona terra, e la ſciar la foſſa alquanto concaua, acciòche vi poſſa penetrar l'humore delle pioue. e à queſto modo creſce in bel l'albero, e con preſtezza, e ſi mette della calma ſotterra. perche la verga del moro bianco reſtarebbe ſoffocata in groſſezza della calma per troppa morbidezza.

Dell'ineſtar ne cauoli. Cap. 48.

SI puo ancho incalmar ne' cauoli facendo a queſto modo disfrondiſi il cauolo, e cō vn baſton coſi groſ ſo, come ha da eſſer l'ineſto, facciaſi vn bucco da baßo al tronco lontano da terra tre dita, e per quel bucco metta ſi l'ineſto, hauendoſi ben aguzzato prima quella parte, che ha da entrare il cauolo, poi vi ſi metti la ſua creta di ſopra, come ſi fà ne gli altri ineſti, e ad'acquaſi il ca uolo ſpeßo dal piede. e perche il tronco periſce preſto, e non dura perche ſi marciſce cuopraſi tutto di terra, ò ſi caui di quel luogo, e traſpiantiſi in luogo, doue reſti tut to ſotterra, che non ſi veggia ſe non parte del ineſto, do po che ſi ſarà appigliato, farà le radici nella terra, come ſe foſſe barbato, dopò che ſi ſarà marcito il cauolo L'ine ſtar di feßolo, cioè menſa, ò tauola di cornetto di forare, di ſcopello, di cauolo ſempre ſi fà con gli ineſti, cioè cal me, ò rami.

A far

A far per via d'inesto, che i frutti non haueranno noccioli. Cap. 49.

SE vuoi, che i susini, persichi, ciregie, e frutti simili non habbino noccioli, fa che i detti alberi siano piãtati appresso qualche salice, ò ficho, poi prendi vn bel ramo di quell'albero che non vuoi c'habbia noccioli, e cõ vn coltello fendi vn ramo di salice, che sia netto, succoso, e uigoroso, e farai passar detto ramo, legalo benissimo cõ iscorza di salice, turando la fenditura del salcio, ò con cera rossa ò gialla, composta con trementina, o con creta, e taglia vna spana di sopra il ramo del salice, e lascia cosi per tre anni, dipoi tagliarai via il ramo appresso il salice, di quell'albero, che haurai fatto passare puoi ancho forar il ramo con vn triuelino tagliente, ò con la triuella galica, come si dirà piu a basso, e far passar il ramo dentro, e gouernarlo con cera, e poi in capo di tre anni tagliarlo appresso il ramo del salice, e cosi tondar di sopra il detto ramo di salice, e i frutti, che nasceranno sarãno sanza ossi. potrai ancho far passar per vna spina grossa soggelata la calma in esso in luogo di salice, e cosi non hauranno nocciolo. Si può medesimamente tagliar il ramo del salice, e piantarlo con la calma sotterra, e cosi ancho s'apprende, ma non però tutti i frutti nõ saranno a vn modo sanza nocciuoli.

A far che i frutti non hauranno noccioli, & si può far ancho per via d'inesto. Cap. 50.

SE vuoi, che i ſuſini, perſichi, ciregie, e frutti ſimili
nõ habbiano noccioli, taglia l'albero appreſſo a ter
ra vnpiede, e fendilo, e cauali la midola ſino sù le radici,
poi legalo beniſſimo, e chiudi la fenditura cõ cera roſſa,
o gialla compoſta con trementina, ò con creta, ò piglia
vn'albero con le radici, e piãtalo doue vuoi, poi taglialo
al modo ſudetto: facendo, come di ſopra, laſcialo coſi, che
creſca per vn'anno, e uolendolo di calma in capo dell'an
no incalmali ſopra vn rampolo, che non habbi mai fatto
frutto, e i frutti ſarano ſanza nocioli, o forerai vn'albero
o ramo con vn treuelino tagliente, o con la triuella gali
ca, come ſi dirà più à baßo, queſto ſi puo far picciolo, e
grande, come ſi vuole, e far paſſar per quel bucco, o la
ponta d'vn ramo, o l'alberò eſſendo picciolo per duo oc-
chi, e laſciarlo coſi, turando ben con cera, o con creta a
torno la foratura. Si puo ancho fender l'albero, e far
paßar per quella fenditura, quello, che non ſi vuol, che
faccia noccioli, ligando a torno le fenditure beniſſimo, e
chiudendole con cera, o creta molto bene, e in capo de
tre anni tagliarlo via. auuertendo di metter ſol la cima
dell'albero nel buco, o nella feſſura, che paſſi ſolo duo oc
chi. perche nella cima delli alberi, e maſſimamente
de' piccioli, o ramuſcelli gioueni non vi è midolla gli al-
beri, che ſi forano o fendono ſono, come fichi, ſalci, mori,
& alberi, che non facciano noccioli, ma i frutti cõ ſemi
piccioli, come cotogni, pomi, e peri, e ſimili, a voler far
queſto, biſogna, che tali alberi ſiano piantati non molto
lontani l'vn dall'altro, e uolendolo far ne i ſalici, o ſuoi
rami, vedi che ſia dell'anno paſſato, netto ſuccoſo, e uigo
roſo, e così voglion eſſer li altri alberi è ne i detti ſalici ſi
potrà

potrà leuar il ramo in capo de tre anni, e piantarlo insie me con il ramo appresso nel salice. perche s'appiglia benissimo tagliando appresso la foratura, o la fessura tondando per vn piede lontano di sopra il ramo del salice, o altro albero. potriasi ancho far passar per vna spina di legno forte, e grossa soggellata benissimo, li alberi piccioli, o in vn osso forte in cambio di salice, o altro albero, e sotterrar dito osso, e far che resti parte della cima sotto terra de fora dell'osso, o spina, e così i frutti sarāno sanza noccioli, e come haurà appresso alla cima fatto le radici, tagliar l'albero di sotto dall oßo, o spina, e poi piantarlo doue si vuole.

A far che le noci siano sanza guscio. Cap. 51.

VOlendo hauer le noci sanza guscio, caua intiero il nocciolo dalla scorza dura della noce, e piantalo inuilupato in lana, o in foglie fresche di vite.

A far vn frutto, che sarà mezo noce, e mezo pesco, e così i pomi, peri, e tutti li altri frutti. Cap. 52.

A Far che vn frutto sia mezo noce, e mezo pesco, bisogna, che l'albero della noce, e del pesco non siano piantati molto discosti l'vn dall altro, e tagliarl sino alla midolla, e congiunger gli occhi al meglio, che sia possibile, e così il resto de getti, e ligarli benissimo e stropar le fenditure, o con cera, o cō creta, e lasciar così fino

che sono attaccati insieme, e tagliarli le cime, e come saranno appresi lasciar l'albero piu vigoroso, e tagliar l'altro appresso al congiunto, e i frutti, che nasceranno saran mezi noci, e mezi peschi, haurai mezi pomi, e mezi peri, facendo al modo sudetto, e così il resto de tutti li altri frutti osseruando, e facendo quanto è sopra detto.

A far che i fichi siano mezi bianchi, e mezi rossi. Cap. 53.

PIGLIA semenza de fichi bianchi, e fichi rossi, legale in vna pezza, e mettila sotto terra, e i fichi, che nasceranno trapiantali, che saran parte rossi, e parte bianchi, ò piglia duo rami de fichi, ò due piante isteße de fichi, e rassale vn poco da vna banda, e ligale strette insieme, e piantale cosi, e come hauerãno germogliato le gali di nuouo, acciò faccino vn tronco solo, e cosi hauerai i fichi mezi bianchi, e mezi rossi.

A far che i fichi saranno scritti. Cap. 54.

Nell'occhio del fico, che volete inserire, fatte, che lettere, ò figure volete, con vn stilo, ò pena d'ottone, o con cinabro, ò terra rossa distemperati nell'acqua, e i fichi produranno quelle lettere, ò figure.

Che dal fico, e dal pero nascerà l'amandola. Cap. 55.

INestandosi l'occhio del fico, ò del pero in vn amandolo il frutto, che verrà, sarà amandola.

A far che saranno peschi & amandole insieme. Cap. 56.

VN rampolo di amandolo inestato sù vn pesco, & al contrario fa hauer peschi, & amandoli, de i quali la scorza, e'l nocciolo saranno buoni da mangiare.

A far vn frutto vario. Cap. 57.

IL pruno inserito su'l mandolo fa il frutto, come la mandola, e nella scorza s'assimiglia alla noce, e di dentro al pruno, cioè sarà pruno.

A far che i frutti veranno grossissimi. Cap. 58.

Piglia tre noccioli di frutti grossi, e piantali in vna pignata, e voltala col fondo in suso, e fauui vn buco, per lo quale tutti i noccioli saranno astretti a spinger il lor seme, e s'vniranno l'vn con l'altro talmente che non serà, che un'albero solo, che a sua stagione produrà il frutto grossissimo.

A far che i peschi, i susini, e i frutti simili, siano di diuersi colori. Cap. 59.

SI faran le pesche, & altri frutti rossi, e d'altro colore se dopo sette giorni, che si saran piantato gli ossi si cauerãno, e s'apriranno, e dentro da li gusci si metterà verzino, ò cinabrio, ò altro colore, poi conuien chiuder i gusci, e ripiantargli, & à lor tempi i frutti saranno di quei colori.

A far che vn'albero faccia vua, & il suo proprio frutto. Cap. 60.

MEtti vn piede di vite a canto all'albero, e fora l'albero con vn triuelotto tagliante, con la triuella gallica, ò vn ramo, ò fendi vn ramo, poi fa passar un tralcio della vite per lo buco, ò fessura, e rassa la scorza della vite, acciò si vnisca meglio, e chiudi ben a torno à i buchi, ò fessura, con cera, ò con creta, e in capo di tre anni si taglia la vite di dietro alla fessura, ò buco, & al suo tẽpo produra l'albero vua, & i suoi propry frutti, e facendo l'istesso sopra vna ciregia produrà l'vua la primauera, come al suo loco si dirà.

A far vn frutto strano. Cap. 61.

INesta vn rampolo di pomo sopra d'vn pesco, e similmente vn rampolo d'vn pesco sopra d'vn pero, e il frutto, che verrà sarà strano, cioè pomo pesco, ò pesco pero.

IL FINE DELLA SECONDA PARTE delle Ricchezze dell'Agricoltura.

DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

PARTE TERZA.

Del piantar delle viti, quai son buone da piantare, e come si piantino, cioè le barbute ò a rifossi. Cap. I.

LE viti c'hanno le radici, si deono piantar nanzi il verno, cioè da i vinti di Ottobre per tutto il mese di Nouembre à Luna crescente e à queste bisogna cauar le fosse di Agosto, & a quei, che le vogliono piantar di Febraio, e di Marzo, bisogna cauar le fosse di Ottobre, ò di Nouembre, e piantar le viti à Luna crescente, e dar loro mondature di frumento, lequali vogliono esser serbate per simile effetto, ò vinaccie (perche queste seruono in cambio di letame) ò letame digesto, si inanzi il verno, come doppò; ma prima gettar sù la radice di buona terra, e poi letame, ò vinaccie, e lasciar la fossa alquanto concaua à quelle, che si piantano il Febraio, & il Marzo, acciochè vi possa penetrar l'humor delle pioue. ma quelle, che si piantano innanzi il verno, si deono colmare, acciochè non sieno consumate dal freddo. Le buone da piantare son qnelle del proprio paese. perche di paesi stranieri non si conuengono così ben al terren

nostro: come le nostre, e però come straniere temono il mutamento del cielo, del terreno. queste vogliono esser di vite fertile. perche rendono gran frutto continuamente si piantano a questo modo. Si cauan le fosse lunghe cinque piedi, larghe due, e mezo e profonde tre. si disten de poi la vite nella fossa per piedi cinque, perche questa vuol esser lunga piedi sei, e non piu: e se ne mettono due lontane l'vna dall'altra mezo piede, accioche si poßa zapare, e si lascian lontane da gli alberi vn buon piede, & vn quarto, accioche crescendo l'albero in grossezza, e cosi la vite, le resti luogo, onde si possa gouernare, lasciandoui solo duo occhi di sopra da terra per piede di vite e si accommoda co' suoi frasconcelli. se ne mettono due, accioche s'vna morisce, se ne possa hauer vna appresa; benche apprendendosi anchora tutte due si pon lasciare, e leuarne vna, o come piu piace Si distendono nella fossa, perche cosi diuentano tutte radici, e cosi son vigorose, e durano lungo tempo, e fanno miglior frutto, & in maggior quantità, e vengono tosto, e crescono mirabilmente, gettando fuora amenduo gli occhi l'anno seguente. Si lascia solo vn tralcio il piu bello, e il piu vigoroso; e questo cresce con mirabil prestezza. si mettono tanto in fondo, acccioche nõ siẽ cõsumate dal freddo, e rotte da gli aratri ò cauate. E la terra in quella profondità è piu vigorosa, e nodrisce meglio la vite, che nella superficie. anzi nella superficie della terra inuecchiano presto, & il frutto piglia poco nudrimento dalla poca terra. ne i luoghi caldi si pianti da Settentrione verso dell' albero, ne' freddi da mezo dì, e ne temperati dall Oriente, & occidente, auuertendosi, s'è possibile piantarla sù

quel lato, che era prima, e per conoscer il lato, si segna con terra rossa.

Del zappare le viti, del gouernarle, e dello scalzarle, cosi le vecchie, come le barbute. Cap. 2.

LE vite vecchie si deono zappare tre volte l'anno cominciando di Marzo fin per tutto Settembre, auertẽdosi, che non si dee zappar le vite, quando fiorisce, si dee zappar vna volta di Marzo, vna auanti, che fiorisca, ò doppò, che ha fiorito, e l'ultimo d'Agosto: perche si suol dire, chi zappa la vite d'Agosto raccoglie assai mosto. Le viti noue, cioè barbute si deono zappar ogni trenta giorni, cominciando di Marzo per tutto Settembre. La vite giouane, che pien piantata se non si zappa spesso, muore; queste si deono zappar nello scemar della Luna. percioche si seccano piu facilmente l'herbe: & è molto meglio zapparle, che letamarle. Si gouernano poi a questo modo, cioè le vecchie, quando si zappano, si tagliano lor via tutte le radici, che si scuoprono nel zapparle, che sono in cima della terra, e si nettano dalle gramigne, & altre herbe, che lor foßero appresso le gambe. Si dee ancho auuertire di tenerle ben nette le gambe da ogni tralcio, che sia di sotto delle braccia, o legame, et ancho da ogni verme o tarlo, o altre cose, che le noiaßero. p che sono alle volte ridote in niẽte da tai animaletti, e nel mese di Maggio bisogna leuar tutti i tralci supflui, che si

trouano tra le braccia delle viti, e lasciarui quei soli, che sono più belli, e neceßary per tirargli l'anno seguente, e per far de gli sproni per tener basse le viti, leuando via tutti quei tralci, e pampini, che non hanno produto vua. perche essendo sterili non ista bene, che tirino quello humore, che deue andar ne gli altri, che fruttano, & alla fine del detto mese di Maggio si deono cimar tutti quei tralci, che non hanno vua, acciochè quello humore, che attende tuttauia ad allungarsi, si volga ad ingrossare maggiormente l'vua, oltre che la fersa non la potrà offendere: a mezo il mese di Ottobre si deono scalzar le viti, e tagliar loro via tutte le radici tanto, quanto s'ha scalzato lontano dalla madre per vn dito, e lasciarle cosi insino a mezo Decembre, e nettarle per mezo piede d'intorno, e poi dar loro vn poco di letame fatto, e lo sterco di colombo è perfetto, e poi coprirle, & colmarle benissimo con terra: La vite nouella piantata si dee tenere scalzata fin che viene il freddo, acciochè beua tutte le pioue: La vecchia non si dee scalzar. perche le radici più alte non si secchino. non bisognerebbe arar lor appresso per due laghe per banda, per non romperle, ò storpiarle. ma zaparle profondamente, e cosi sarebbe bene zapar profondamente il resto del terreno delle due laghe per banda; e dar loro, come ho detto del letame digesto è buono auanti il verno, ò vinaccie, o sterco di colombo, ò mondature di frumento digeste.

Del tempo del potar le viti, del rinouarle, & a far che sieno fertile dello spampinarle, e del conseruarle. Cap. 3.

LE viti doue il verno è piaceuole si possono potare come si è finito il vendimiare, ma non mai da mezo Decembre, fino a mezo Genaio; e da indi in poi e buon potare. Si dee auertire, che potandosi la vite à buon' hora, s'hauran molti sarmenti; ma potandosi tardi s'ha molto più vino, nõdimeno la vite vecchia, che è debole, si dee potar l'autunno, perche si caricano meglio di legname, e si mantengono meglio. ma le vigorose si deono potar di Febraio, e di Marzo. E questo è il miglior tempo di tutti gli altri tempi di potare, & il più sicuro, e di maggior vtile. Se la vendemia è stata grassa, si deono nel potar lasciar apochi capi, e quando è stata magra se ne deono lasciar assai più. La vite sarà fertile, se il potatore haurà in capo vna ghirlanda d'hedera. Se la vite fosse vecchia, ò rotta, o rosa, volendosi rinouare pongãsi ben mente, se di sotto li è qualche occhio sano, e taglisi il sarmento vicino all'occhio, accioche per esso torni di nuouo a germogliare. perche crescerà così più in vn' anno, che quel della vite rosa. E se non vi è occhio, ò si taglia, ò s'inserisca, ò le si dian duo, ò tre colpi di sotto; dopò l'essersi tagliata, acciòche per quei luoghi tagliati getti qualche germoglio perche ogni vite, doue è stata ferita getta sempre qualche sarmento, ilqual poi crescēdo si può rifossare, cioè coprir di terra, e rinouar la vite, ò

tor vno de suoi capi. essendouene, che sieno attacati à essa vite, e sotterarlo, e lasciarlo cosi per duo anni, la vite è bella rinouata. si conseruano de brunchi sotterrandosi intorno al tronco della vite tre grani di senape appresso le radici. perche questi nati con l'odor ammazzano i brõchi, & ardendosi tre grãchi viui nel campo i bronchi nõ offenderano le viti. il medesimo fà la paglia posta lunge le righe delle viti in monticelli, e quando vien gran freddo, si arde, & à questo modo si scaccia la nebbia, & il carbunchio. si deono poi spampinare diece dì auanti, che fioriscono, leuando via ogni verga souerchia nata nella cima, e nelle braccia, perche non habbiano vua. e si deono troncar le cime delle verghe, acciochè non germoglino troppo e facendosi à questo modo il frutto piglia più vigore, e si matura meglio, & il vino riesce perfettissimo. e dopò che hanno fiorito si deono mondare da ogni cosa souerchia, e da i sarmenti, e pampini più sottili, e d'Agosto si deono nettar dalle foglie souerchie, acciochè il sole le vue cuocere possa, & il vino piu maturo, e potente si faccia ne luoghi caldi, sechi, & aperti non si deono spampinare, perciochè in tai luoghi hanno più tosto bisogno d'esser coperte, che d'altramente.

Acciochè le viti non sieno offese da' vermi, e simili animaletti.
Cap. 4.

SE vermi, ò animaletti ti daran danno nel tuo vignale, fa, che vna donna, c'habbia i suoi mesi vada nello spuntar del sole tre volte d intorno al luogo, doue sono

ſimili animaletti, o vermi, e sy ſcalza, ſcapigliata, & in camiſcia, e coſi tutti ò caderanno in terra, ò morranno. ſi liberano ancho disfacendo del ſterco del porco col vino, e gettandolo à torno le viti. il medeſimo farai: ſe ſcoprendo le radici di eſſe viti, le coprirai con lo ſterco di columbo, ſpargendolo intorno alle radici. & eſsendo anco mangiato da diuerſi vermi, ſotterra nel mezo del vignale vn ventre di caſtrato col ſuo ſterco dentro in modo che reſti alquanto ſcoperto. & iui ſi raguneranno tutti queſti vermi, in modo che in due, ò tre volte, che ſi faccia coſi, ſi netterano beniſſimo, vccidendoli ſempre con vn poco di paglia, e foco.

Delle viti roſe, e guaſte dalle beſtie, e cio che lor ſi dee fare. Cap. 5.

NELLE viti, che ſon roſe, ò guaſte da gli animali ſi dee tagliar via tutto il guaſto, e laſciarui qualche occhio buono, ſe ve ne ſono, ſe non intacar l'aſta appreſſo le radici. pche coſi ſogliono germogliare, e come hãno germogliato cuſtodirle, e non laſciarui più di duo tralci acciochе ſe vn moriſſe, ſi poſſa hauer l'altro, e tagliar anco quando s'intaca l'aſta, eſſa aſta vn palmo ſopra terra, ſi deono rinouar le viti mettendouene delle altre, non laſciando mai quelle, che ſon roſe, o ſtorpiate. perche tardano aſſai a venire, e ſono ſempre amalate, e diuentano in breue tempo vecchie, e di poco vtile. Non ſi dee laſciar paſcolar, doue ſon le uiti, quando germogliano, ho han germogliato. perche il beſtiame le conſuma

ma

ma dopo mezo Agosto, si deono leuar via tutte le foglie alle viti giouani insino alla inscaluatura ò tante alte che le bestie non vi possano giungere e poi vi si può lasciar andar il bestiame, benche di niun tempo vi si douerebbe lasciare andare. e questo è quanto ui si dee fare.

A ingrassar le viti magre. Cap. 6.

SE darai alle radici delle viti magre del letame buono, vecchio, e digesto, che sia di duo anni le ingrasserai mirabilmente, auertendo di star lontano dalla vigna, e dalle radici poco men d'vn palmo. perciochè quanto più lor fosse vicino, tanto piu lor nocerebbe il suo calore.

Come si deono togliere i tralci, che si vogliono piantare dalla vite fertile, come si dee segnar essa vite con terra rossa per conoscerla, e quai sien le viti fertili. Cap. 7.

DALLA vite fertile, e generosa si deono cogliere i sarmenti, che si voglion piantare. questa si dee segnar con terra rossa distemperata con acetto. perche così le pioue non mãdano via i segni. e questo si fà per conoscerle al tempo che si potano per poter coglier i tralci. che da questo si conosce, che sia fertile, quando da ciascun'occhio viene il suo ramuscello col frutto, e finalmente, se

te, se dalla parte dura manda fuori ramuscelli con alcuni grappoli d'vua. & anchora s'è piena di capi, si giudica fertile. ma questa fertilità non vien ancho giudicata, se non si vede, che per anni tre almeno faccia copiosamente frutto. ne se deono coglier di viti, che habbiano solo vno, ò duo anni perche son troppo deboli, e di niuna bonta.

Come dee esser fatto il tralcio, che si vuol piantare. Cap. 8.

IL tralcio, che si vuol pianta e dee essere nuouo con gli occhi spessi, vigoroso, e che habbia vn nuouo pampinonato della verga, dell'anno auanti, che vscendo dal vecchio ramo faccia a guisa di martello, ò habbia almen vn'occhio in vece di quel martello, ne dee hauer del vecchio alcuna parte, come già si costuma di cogliere. perche si è trouato per esperienza, che la parte vecchia piãtata presto si corrompe, ammarza, & ammazza le radici. & il sarmento si secca di sopra, e muore benche ancho sanza hauer quella parte a guisa di martello, o docchio s'appigliano essi tralci ma non son cosi buoni, come sopradetti.

Di che tempo si deono piantar i tralci, come non si deono torcere, quanti occhi lor si deono lasciar, e in che maniera si deono piantare. Cap. 9.

Il tempo del piantare i tralci e il mese di Febraio, e di Marzo a questi vogliono esser cauate le fosse al meno vn piede, e mezo per quadro di larghezza, e profondi

tà . e

tà. è quando si piãtano metterne duo per fossa, accioche s'vn muore, si poßa hauer l'altro, & in caso, che si appigliassero tutte duo si puo lasciar il piu vigoroso. questo tralcio non si dee torcere. perche si storpia. questi vogliono esser piantati freschi. perche il taglio fresco meglio s'vnisce con la terra, e s'appiglia meglio. e prima che si piantino bisogna hauer dello sterco bouino, distemprato liquido, e bagnarli. perche meglio s'appigliano, e non sono rosi da gli animali: e non si potendo piantar freschi sotterrarli in terreno humido all'ombra. & auanti che si piantino farli star vna notte nell'acqua; auertendosi, che si deono piantar lontani dall'albero meglio d'vn buon piede, & non si deono lasciar più di sette occhi. per che da lì in suso è sterile, e piantandosi si piantano corigati, cioè à lungo della fossa. perche cosi s'appigliano meglio, e fan più presto le radici, e restano più vigorosi. si dee gettarui prima vn poco di buona terra, poi del letame digesto, e poi coprir il resto di terra, lasciando la foßa alquanto concaua, acciochè poßa riceuer l'humor delle pioggie, e piantarli lontani l'vno dall'altro vn mezo piede accioche si poßano zappare non ne lasciar di sopra da terra se non duo occhi, e tenerli zapati, e curati vna volta al mese à Luna scemante, e come vien freddo colmarli. e chi cauasse le fosse auanti il verno farebbe vn'opra mirabile, che quasi niuno andarebbe à male.

Per hauer assai viti barbate; cioè rifossi e medesimamente quantità di sarmenti. Cap. 10.

VOlendo hauer assai viti barbate, terrai quest'ordine. piglia vn sarmento, che sia lungo, e di vite ferti

le, e che sia attaccato alla madre vecchia. e questo và sot terrãdo à modo d'archetti, che tutte quelle parti, che andrano sotterra, faranno le radici. e l'anno seguente si potrano piantare a'lor luoghi, tagliãdo gli archetti appresso terra nel principio delle radici, e lasciando il suo pezzo di sarmento attaccato alle radici per hauer poi quantità di sarmenti per seruirsene à i bisogni: Quando si potan le viti, se ne coglie gran quantità, i quali sien segnati con terra rossa, e questi cosi freschi si piantano in qualche luogo appartato. e bisogna prima farui ben vangare, e zappare il terreno, e ridurlo in cenere, poi andar facendo de' fossatelli fondati vn piede, e mezo, e distendere per quelli i suoi sarmenti corcati, e gettar loro sopra del buon terreno, e poi vn poco di buon letame digesto, poi coprirli di terra, lasciandosi concaui quei fossatelli. accio che possano riceuer l'humor delle pioue, e piantarli lontani vno dall'altro mezo piede, occioche si possano zapare, e non ne lasciar di sopra da terra, se non duo occhi, e tenerli zapati vna volta al mese à Luna scemãte, e come vien freddo colmarli di terra, e lasciarli cosi per duo anni in terra, & il secondo anno tornar à far la state i fossatelli concaui, e non lasciar se non vn sarmẽto per tralcio il piu vigoroso, & anche al detto tralcio solo duo occhi del nouo appresso al vecchio, e finiti i duo anni si possono piãtar alle poste. puossi ancho lasciarui duo sarmẽti, e refossarli al modo sudetto, che faranno le radici, e poi cauarli l'altr'anno, & il tralcio resterà per madre, e tornar à rifossare i sarmenti giouani, e far cosi di tempo, in tempo, auertendosi però, che a questo modo i sarmenti vãno piantati rari, & à tutti i modi si gouernerano co'i

lor frasconcelli notandosi che s'andasse secco il primo anno, bisogna dar lor spesse volte dell'acqua, & il verno del secondo anno tornarli a colmarli di terra, e tenerli zapati a i suoi tempi, e gouernati con diligentia.

Dell'inestar delle viti, & a quanti modi si possano inestare. Cap. 11.

L'Inestar delle vite, e di sei sorti la prima è di tauola, mensa, ò fesolo; la seconda di sega, o geto la terza di passare, la quarta d'impalmare. la quinta di punta, cioè occhi la sesta di congiungere, benche queste due vltime sono, come parte, e sono piu per gentilezza, che per vtile.

Del tempo dell'inestar le viti. Cap. 12.

IL tempo dell'inestar le viti è la primauera, quando non è piu il ghiaccio, & il Sole comincia à intepidir l'aria, e le gemme si cominciano a mouere, ò gonfiare.

Del tempo di cogliere i sarmenti per inestare, e doue è meglio incalmarli. Cap. 13.

IL tempo di cogliere i sarmenti per inestare, quando si cominciano a mouer le gemme, e volgiono esser tolti di vite fertile, che non sia vecchia, ma fresca, giouane, e vigorosa. prima segnata con terra rossa, come ho detto per conoscerla dalla parte di Oriente. Questi si colgono à Luna scema. perche non son tanto

pieni

pieni d'humore, e si conseruano in luoghi freschi con vn poco di terra sopra, s'inestano poi crescendo la Luna; auuertendosi, che sien colti appresso il vecchio, e che sien spessi d'occhi e si dee sapere, che da sette occhi in suso sono sterili però da indi in poi non si deono torre; il meglio poi d'incalmarli è mezo pie de lontan da terra. ma quanto piu saranno incalmati appresso terra, tanto saran migliori, veran più vigorosi, e renderan piu belli, piu copiosi, e migliori i frutti.

Cioche si dee far alle viti auanti che s'inestino essendo in terren humido. Cap. 14.

NElle viti, che si vogliono inestare, si dee per tre giorni, ò quattro auanti, essendo in terren humido far la tagliatura, ò la segatura vn palmo di sopra, accioche piu abondantemente l'humor vi concorra e si purghi, accioche le calme non sieno soffocate dal troppo humore, ò si dan lor duo, ò tre tagli per il fusto, accioche si purghino, e poi s'inestano.

Come s'inesti di tauola mensa ò fesolo. Cap. 15.

SI prende il tronco della vite, che sia di bella scorza, e vigorosa, e si taglia con ferro tagliente, o si sega pollito, che non si guasti: poi con vna cordicella si lega disotto, accioche non s'apra troppo, o non si spezzi. poi si taglia in mezzo politamente o con cunio d'osso, ò vna

stecca di legno forte. si mette nel taglio. perche stia aperto. si prendono poi le calme e si tagliano da due bande, e si lascia lor la scorza da vna testa sola. poi si mettono, e s'accommodano benissimo dalle bande, del taglio vn per parte, e si fa vnir benissimo scorza cō iscorza, poi si leua via la stecca, ò conio, e con cera, ò creta si tura benissimo il taglio per tutto. poi vi si pongono scorza di salcio in croce di sopra, e si accommodano poi si legano, ò con tiglie, ò con simil cose e si lasciano cosi.

A incalmar di sega, ò getto, e che cosa sia la triuella gallica. Cap. 16.

L'incalmar di sega, ò geto, si fà in questo modo si sega la vite, che passi tre anni. perche insino à quel tempo nō ha midolla, e si sega di suso, in giù ò uero s'intaca insino doue suol esser la midolla, e cosi si puo fare in tutti gli alberi; poi si pigliano gli inesti, e si assotigliano si che si possano accommodare, ponendosi nella segatura, ò intacatura, & accomodando le scorze, che si baccino insieme, e stiano ben vnite, e gli inesti deuono ariuar sino alla midolla, poi con cera, ò con creta si tura benissimo la fessura, e si legano, come si fan gli altri con qualche stoppa, ò tiglia ma riescono meglio con la triuella gallica altre volte di sopra ricordata; questa è vna triuella fatta, come quelle, con cui si forano, i cochiumi alle boti questa disopra tre dita dalla inuolatura, fuora à vna finestrella nell'asta bē che si puo anco fare tutta attacata insieme e d'vn pezzo, nella quale va vn ferro picciolo, che

sera vn ferro à guisa d'vna lingua, che vien sino al principio della inuoltatura, & ancho vn poco più ingiuso, che quando si fora questa và facendo co'l taglio vn foro tondo, netto, e polito, e questa è la triuella gallica. si fà adunque à questo modo. si fora prima con vn triuellino vn pertugio, picciolo, poi con la triuella gallica si fora tanto, che si penetra doue suole star la midolla. poi si prendon le calme ò sarmenti di grossezza, che possono riempir il buco e si rade loro intorno quella scorza grossa, e poi si soggellano benissimo nel buco, e si turan ò con cera, ò con creta ma è meglio la cera. e si fascia la vite con qualche cosa, accioche stia più sicura da venti, tagliandosi poi per vn palmo di sopra la vite. e sopra il tutto s'auerte, che le calme non passino piu di tre occhi, e bisogna tener sempre ben netta la vite per tutto, acciochè l'humore vada solo in quel luogo.

Dell'inestar, di passar, e che si puo inestar ne ciregi che produran l'vua nera ò bianca di Maggio, e che si puo ancho inestar ne salci, che l'vua non haurà acini e così ne barbati. Cap. 17.

L'inestar di passar si fà in questo modo. si fora la vite con vn triuellino, poi con vna triuella gallica tanto, che passi da vna banda all'altra, ò si fende la vite, e si fa passar per quel pertugio, ò fenditura soggellando bene. ma si rade prima la scorza grossa à quel capo, quanto è grossa,

e non più, cioè quella parte, che resta nel pertugio, o fenditura. poi con cera, ò con creta s'empiastra à torno benissimo e si lega con qualche cosa, mettendouisi prima scorza ò altra cosa à torno, e si lascia cosi per duo anni almeno poi si taglia la vite di sopra, ancho il capo incorporato nella vite via dalla madre appresso la incorporatura à questo modo, à incalmando vna vite in vn ciregio, s'haurà l'vua matura di Maggio sia bianca, ò nera se'l ciregio produrà i ciregi, chiari, ò neri, & il medesimo sia la vite bianca, ò nera: il medesimo facendosi in vn salcio s'aurà l'uua sanza acini, gouernandosi lasciandosi, e tagliandosi, in capo di duo anni al modo sudetto ma bisogna, che si faccia nel vecchio del salcio dell'anno passato. e si puo ancho tagliar il salcio, ò ramo, e traspiantarlo in altra parte & à questo modo si puo incalmare. ogni sorte di alberi, sieno quanto tra loro si voglian diferenti, purche sieno tanto appresso, che si possano incalmare al modo sudetto. ò tagliar vn barbato o arfosso vn pielde alto da terra, e stenderlo, e cauarne la midolla fino sù e radici, poi legarlo stretto, e chiuder le ligature con cera, ò creta: e l'uua, che verrà, sarà sanza acini.

Dell'inestar d impalmar.
Cap. 18

L'inesto d'impalmar si fà in questo modo. si fa prima vna fossa, e poi si taglia quella vite, che si uuole inestare, e si taglia di modo, che si possa accommodare nella fossa poi si fende per quattro dita, si piglia al fin la punta di quel sarmento, che si uuole inestare, e si taglia da

una banda, e si uede de accommodar benissimo nel taglio sanza tagliarlo uia dalla madre, poi con cera, ò con creta si tura, e lega benissimo, poi si cala, nella fossa pian piano, e si ui getta sopra la terra tanto, che duo, ò tre occhi stiano sopra terra, e ui si pone una bacheta tanto che stia drita e si lascia cosi per duo anni poi si taglia uia appresso la seratura della madre uecchia.

Dell'inestar di punta, ò d'occhi. Cap. 19.

L'Inestar di punta, ò d'occhi si fa in questo modo, quando gli occhi sono ben grossi, prima che gettino foglia, si caua l'occhio molto intiero dalla vite con una pũta di coltello molto acuta, e nel miglior luogo, doue si uuole inserire, se ne caua un'altro nel medesimo modo, et in suo luogo si pone il primo, che uenga giusto, & si possono in una uite metter diuerse sorte di uue, che farà bellissimo uedere. sono di quelli, che pongono nell'occhio una goccia di mele, acciochè s'attachi meglio. Ma bisogna, che sia tanto poca, che a pena si senta perche il mele abbruccia molto. meglio è far disfare in acqua vn poco di gomma di dragãti, e di quella ponere una goccia nel detto occhio. questa è piu humida, e s'attaca meglio. ma forse sarebbe meglio non ui por nulla. perche la uite in quel tempo da fuori di molta acqua, & è di sua natura gommosa, e con essa s'attacherà meglio, si puo far ancho in un'altro modo, quando già l'occhio è aperto, & ha le frondi, cauarli ben sotto con una punta di coltello, e far che restino le foglie nel sarmento, &

che si ponga in suo luogo vn'altro occhio intero, che ancho non sia aperto, e mettasi sopra le congiunture vn poco di sterco di vacca, ò capra ben empiestrato.

Dell'inestar di congiungere. Cap. 4.

QVELLO, che si chiama congiungere, si fa in questo modo fendansi duo sarmenti per mezo in modo che gli occhi, che restano, restino ben sani, e sanza lessione, e congiunganſi ben per gli tagli in modo che paiano vna medesima cosa, e leghinsi bene, & empiastrinsi con cera, ò con creta sopra, e restino gli occhi fuori della legatura: Questi vogliono esser lunghi per poterli sotterrare sino al congiunto. poi si lasciano così attaccati alle, & i madri per due anni sino ch'hanno ben fate le radici poi si tagliano dalle madri e si piantano doue si vuole sarmenti, che nasceranno da gli occhi di sopra dal congiunto, porterano i grappoli varij d'vua, cioè vn grappolo d'vna sorte, e l'altro dell'altra. & vn grappolo varie granella, e si posson metter sino à quattro insieme, e così saranno i grappoli dell'vua varij, e di quattro sorte: S'auuerte, come ho ancho detto, che si dee inserire sempre à Luna noua, e crescente. si puo ancho metter in vn stinco di cauallo, ò di bue, ò in vna spina varie sorti di sarmenti di vite, cioè bianchi, rossi, neri, e di quanti colori si vuole, che sieno piccioli, e sotterrar l'osso, ò la spina tanto, che auanzi vn poco di sopra da terra; e le piante voglion esser state piantate à posta, e conuien

che

che ſieno picciole; & appreßo, vna dell'altra; e quando che pare, che ſieno incarnate, ò attaccate inſieme tagliar di ſopra i ſarmenti da terra appreſſo l'oſſo, e rom per l'oſſo, e dal congiunto, che è ſtato nell'oſſo laſciar che getti fuori. & i grappoli, che produrà ſaranno di varie granella ſecondo le vite congiunte, cioe vn grano d'vna ſorte, e l'altra in vn medeſimo grappolo, e ſarà coſa bella à vedere, e ſe foſſero conſumati gli occhi, biſogna dar qualche taglio per l'haſta, ch'era nell'oßo, ò ſpina. perche per quei tagli getterà fuora.

IL FINE DELLA TERZA PARTE delle Ricchezze dell'Agricoltura.

DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

PARTE QVARTA.

Delle Vue, e de Vini:

Quando sia tempo di vendemiare. Cap. 1.

L tempo del vendemiare, è quando l'vua è matura. ma non troppo. perche così il vino ha piu forza, e vendemiandosi à Luna crescente il vino è men dureuole, & à Luna scemante il contrario.

Ciò che si dee far per hauer dell'vua tarda, e per conseruarla per lo verno, & anchora dalle vespe, e craboni, che non la guastino. Cap. 2.

A Far, che l'vua sia tarda, si deono leuar i primi grappoli dell'vua perche di nuouo, e in scambio di quella, ne nasce dell'altra, la qual tarda poi molto à maturarsi doppo l altra. si conserua poi l'vua per lo verno, se si coglie, che non sia ne troppo, acerba ne troppo matura. Ma piu tosto acerba à luna scema. Ma conuien lasciarui dar prima per 4. hore il Sole poi dispicarla con diligenza, e nettarla dalle foglie, e da i grani, che fosser guasti,

guasti, ò storpiati, e veder, che nõ s'amachi niẽte. poi far bollir dell'acqua marina, ò vero acqua con sale, e lume di rocca dentro in vna caldaia. e mentre così bolle attuffarui l'uua dentro, e cauarla quasi subito, ma guardar, che non ci scotti, e metterla sù paglia d'orzo, ò attaccarla alle traui, doue si rimescola spesso il frumento. perche la poluer del frumento ui si attacca, e questa la cõserua ancho per se stessa mirabilmente: ma non tanto tempo, quanto quella messa nell'acqua bollente. ui son infiniti altri modi da conseruala. ma questi sono i più facili, di minor fatica, e spesa. A conseruarla, che non sia guasta, e rosa da uespe, e craboni, e che non la toccino, si dee tor un sorso di oglio in bocca, e con quello spruzzarla benissimo, e facendosi cosi ancho alli altri frutti, non saranno nè guasti, nè tocchi da detti animali.

Quale uue facciano il uino possente mediocre, e giocondo, e della natura del uino nuouo, e uecchio. Cap. 3.

L'Vue nere producono il uin possente. le bianche mediocre. e le giale giocondo. il uin nuouo è freddissimo. il uecchio caldissimo, potentissimo. & odoratissimo, è quello, che è in lui d'acquoso col tempo si consuma.

A far uino mirabile, possente, e buono, e à leuargli la forza, e possanza. Cap. 4.

SI lascia maturar l'uua benissimo, e uendemiata, e calcata si mette nella tina, e si lascia bollir solo quattro giorni, & il quinto si trauasa perche comincia nel quin-

to à ſchiararſi e non bolle quaſi niente; e ſe ben non ui ſi mette acqua in poco tempo ſi fà chiaro da ſe ſteßo e ſe auuerta, che quãto il vino bolle più, tanto diuenta più groſſo, & inſipido, & alle volte proſſimo all'acceto. e ſimile di colore all'inchioſtro. e queſto vino e da abborirſi in ogni tempo perche offuſca l'intelletto, empie le vene, lega le membra, affoga il fegato, e ſatia di modo, che non ſi puo mangiare, ne digerire, & è proprio, come medicina. ma il vino, che bolle poco (come ho detto di ſopra) reſta chiareto con bel color, e con miglior ſapore, e bontà, e ſi conſeruano più di quelli, che bollono i 15. o venti giorni. Queſti vini chiaretti uſano i Franceſi per gli migliori, che facciano. Seccandoſi le radici del maluauiſchio, e raſſandoſi, e mettendoſi eße raſſature nel vino ſi fà poſſente, e porterà molta acqua, e meſcolandoui dentro del ſucco di cauoli gli leuerai la forza, e la poſſanza.

Del vino fatto à forza. Cap. 5.

IL vino fatto à forza, ſi fa ſanza che bolli, con le grape nelle botte; e ſecondo, che bolle biſogna andarui aggiungendo dell'altro vino, fin che ha finito di bollire. ſono di quelli, acciòche habbia gran poſſanza, che turano il cochiume ad vaſcello, & vi mettono vna ſtanga, che arriui ſino à qualche traue, e lo laſciano così bollir ſerato per forza ſino che ha finito di bollire. auuertendoſi di aßicurar le ſpine, acciò non ſaltaſſero fuori queſta ſorte di vino è dureuole, di buon guſto, e ſano. Ma biſogna trauaſarlo dopo mezo Nouembre, e metterlo in vaſcelli ben netti.

A far

A far vino piaceuole. Cap. 6.

A Chi vuol far vin piaceuole. bisogna metterui vn quarto di acqua, quanto è il vin. e cosi si fa ancho al secondo vino, & al piu non bisogna lasciar che bolla nella tina di otto giorni.

A far vino vendereccio per persone mediocri. Cap. 7.

PRENDI caro vno del polesine, cioè secchie sessanta di vino scelto di elettissime vue, pesto tra le sue grape, e mettilo nella tina. poi gettaui sopra secchie venti d'acqua. poi come ha bollito al più sei giorni, ne cauerai fuora mastelli noue di misura di secchie sei l'vno. poi sopra le grape, e quello, che resta nella tina vi getterai sopra secchie venti d'acqua indi a tre giorni, ne cauerai fuora secchie venti cinque di vino. li tornerai a gettar sopra secchie sedici d acqua, ne cauerai in capo d'altri tre giorni secchie diciotto. vi tornerai secchie dodici di acqua, & in capo di quattro giorni trauaserai ogni cosa. e cosi sarà fornito.

A far il vino dolce, & essendo picante, che tenga il dolce. Cap. 8.

VOlendo far il vino dolce, scegli l'vue, che sieno buone, e nel bollire del vino mettiui dell'origano seco a bollire, e trauasalo in capo di quattro, ò cinque giorni: il medesimo si fà scegliendo l'vua, & scelta

bisogna

bisogna uendemiarla. e lasciarla star al Sole per duo giorni poi calcarla, e porla nella tina, e lasciarla bollir, come di sopra, uolendosi che tenga il dolce, & il racente bisogna per otto giorni continui, tramutarlo una uolta al giorno d'un uaso in un'altro, che sia mondo, e di buon sapore.

A far uino per la famiglia. Cap. 9.

PER ogni caro di uua, cioè secchie sessanta di uino colato messe nella tina, ui getterai sopra secchie trenta di acqua. e questo sarà il primo uino. cauato il primo ui getterai sopra altre trenta secchie d'acqua, e questo sarà il secondo. cauato il secondo ui getterai sopra secchie quindici d'acqua, e questo sarà il terzo, e cosi sarà compiuto.

A far una sorte di uino nelle case, ilquale serue per otto mesi, & è di gran risparmio. Cap. 19.

IN quelle case doue è famiglia numerosa, e si bee molto. Si può far questa sorte di uino, che dura per buono spatio di tempo, anchor che di continuo se ne bea. ilqual uino si fà in questo modo. Piglia uua della miglior che si possa trouare, & che habbia la scorza dura, & sia matura, sgranala a grano a grano, e mettila in una botte, e fa che venga piena; ò poco manco; poi sopra gettaui un baril di bon uino uecchio maturo, e possente, fa poi bollir tanta acqua, che possa riempir la botte, e cosi bollente

bollente gettalaui sopra, e come è piena, lasciala star fin tanto che la botte nõ bolla piu, e à uoler, che habbia poßanza, tura il cochiume, e con una stanga serralo tra una traue, e la botte, e fa che per forza bolli, cosi rinchiusa, & assicura le spine della botte, acciochè non saltassero fuori, come ha finito di bollire, & il uino è raffreddato, all'hora si può cominciare à bere; & ogni uolta, che si caua del detto uino, e riempir la botte d'acqua, e fa che stia piena sempre, & a questo modo là detta botte durerà a d'ogni gran famiglia sette, & ancho otto mesi, e sempre il uino sarà bonissimo, & à un modo isteßo. Si può in cambio dell'acqua, metterui sopra uino scauezzo, & non hauendo uin uecchio, metterli di nuouo.

A far uino in caso di necessità. Cap. II.

PIglia mezo mastello di uin buono, e mettilo in un uasello, dapoi piglia tre tanti d'acqua, e partila in tre parti. poi habbi una caldaia, e mettile al fuoco, piglia anchora lire tre di cibibo di Leuante, ò una schiaua, e mettila nell'acqua, e di piu mettiui mezo limone, e mezo mellarancio tagliati sottilmente, e spremi quelle parti nell'acqua, e poi mettiui le parti spremute con le cortecie, aggiungendoui un poco di pepe intero, e fà che l'acqua bolla, tanto che scemi un dito per trauerso. poi poi getterai l'acqua nel uasello. e questa sarà per la terza parte. farai il medesimo alle altre due parti dell'acqua, auuertẽdo mentre sta al fuoco di tenerla schiumata

benissimo;

benissimo; come sia pieno il vascello, lascialo cosi per noue giorni, e sarà fatto, & è sano a bere, e secondo, che si bee vi si può aggiunger dell'acqua acconcia in quel modo, e sempre sarà buono. al tempo della state si puo far nero con more di Rouo, ò di moro, ò con succo di pruni saluatichi, ò co'i fiori maturi de gli Ebuli, ò Sambuchi,

A far vino in caso, che non se ne potesse hauere. Cap. 12.

VEnendo il caso, che non si potesse hauer vino fà in questo modo piglia vua passa libre cinquanta, e mettila dentro in vn vaso da tener vino, che tenga mastelli quattro di secchie sei l'vno, ò a tua discretione, secondo che lo vuoi far peggiore, ò migliore; e fa bollire in vna caldaia d'acqua, e gettaui ancho vna secchia di bonissimo aceto forte; e lascia cosi per hore ventiquattro, dipoi bolli ancho tre altre caldaie d'acqua, e gettale ui sopra, e lascialo riposare per sette od otto giorni, e sarà fatto. e questo è bonissimo, e perfetto vin da bere, & è molto gustoso, & sano allo stomaco. questo è rarissimo secreto. questo vino dura assai. perche ogni volta, che se ne caua vn boccale, se ne può aggiunger vn altro d'acqua, e sempre sarà d'vn medesimo sapore. questa sorte di vino si potrebbe far nelle fortezze in tempo d'assedio, quando mancasse il vino, e cosi non mancherà mai beuanda alli soldati, & assediati.

A far vino per poueretti. Cap. 13.

PIGLIA vno staio di pruni saluatichi, e se sono acerbi, falli star per duo giorni al Sole tanto che si appassino qualche poco. poi metteli in vn vaso da vino, e gettaui sopra vn buon secchio d'acqua bollente, poi metteui dodici grapoli d'vua acerba benissimo amacata. aggiengeui dodice secchie d'acqua, e lascia cosi per tre, ò quattro giorni. dapoi beuilo, e non farà nocimento alcuno. E se i pruni fosser maturi, metteli nel vaso con l'acqua prima calda, e poi il resto dell'acqua, & vua acerba, e fa al modo sudetto. questa sorte di vino non bisogna trauasare. perche perde subito il sapore, e resta del sapor dell'acqua.

A far il vin garbo. Cap. 14.

SE prendi l'vue alquanto acerbe, il vino sarà garbo. e se nel vino porrai gesso, diuenterà garbo, mettendo uisi foglie di bosso, ò foglie, ò radici di malua, ò cenere di vite si farà garbo.

Quando il vino fosse picante; à far che si conserui sempre nell'istesso essere, e bontà. Cap. 15.

S'EL vino è picante, volendo, che resti a quel modo, auanti che il trauasi della botte, bisogna romperlo con vn bastone nella botte, e cauarlo cosi torbido.

perche

perche in tre, ò quattro giorni si fà chiaro, e sempre poi conserua il raceso.

Auertimento. Cap. 16.

HO parlato di sopra di far questa sorte di uini, come piu utili, di manco spesa e fatica, e di gran risparmio, & ho lasciato star di dire de uini fatti co' sacchetti, e torchiati con altri diuersi modi per eßer di minor utile, e di maggior fatica, e spesa.

A far de uino nero bianco, e di bianco rosso. Cap. 17.

SE uuoi, che'l uin nero diuenti bianco; mettiui del sero doppò fatta la ricotta, e diuenterà bianco, ò un boccal di latte, & una oncia d'allume di rocca ben tritto per ogni mastel di uino, poi mescola ben con un bastone la compositiou col uino, e se metterai della cenere della uite domestica r oßa nel uin bianco, diuenterà rosso. e per il contrario, mettendo della cenere della uite domestica bianca nel rosso, diuenterà bianco. polue di more posta nel uin bianco lo fà diuentar rosso. tritar ben l'artemisia, e metterla nel vino gli da buon colore, e sapore, e lo conserua, che non diuenti aceto.

A far che il uin nouo diuenti, come fosse uecchio. Cap. 18.

PIGLIA amandole amare, meliloto di ciascadu no un'oncia, requilitia tre oncie fiori di lauanda altretanto aloe hepatico oncie due pestato il tutto, e legato insieme in una pezza, mettilo dentro al vino nouo, e in breue parrà uecchio, buono, e saporito.

A rischiarare il uino torbido. Cap. 19.

LA poluere de pinocchi posta in uino torbido lo fa chiaro. La poluere di gesso messa nel uino tira al fondo ogni feccia. nondimeno il gesso nuoce a i nerui. La poluere d'allume di rocca messa nella botte, e mescolata benissimo, e poi lasciata riposar nel uino diuenta chiaro. tante uoua, quanti sono i mastelli del uino, battute ben col guscio con un cuchiaio, e gettate nel uascello, leuandosi prima quella pellicina, che è dentro del guscio attaccata. perche marcendosi danneggiarebbe facilmente il uino, lo fan chiaro in uno, ò duo giorni al piu. auuertendosi, che quando il uino fosse molto torbido, si dee prima leuar uia di quel uascello, e metterlo in un'altro ben netto. aggiungendoui un quarto, o un terzo più delle uoua, & un'oncia di sale per mastello, & ancho un limone, ò un mellarancio fessi con una, ò due mani di giaia, ò sabbia ben lauata per mastello di uino; e poi mescolar tutte queste cose insieme, e poste nella botte, passati quattro giorni, il faran chiarissimo. meza libra di mele per mastello di uino, posta nella botte lo fà in pochi dì chiaro, e cosi il mosto. & anchora zucaro, e allume di rocca in poluere messa nel uino, lo fan chiaro.

A conoscer se il vino ha dentro acqua, & a separare l'acqua dal vino. Cap. 20.

METti vn pomo, ò vn pero saluatico, ò vna locusta, ò vna cicala nel vino, se staranno di sopra il vino è puro. ma se vanno al fondo ha dell'acqua. bagna in oglio canna, ò legno, ò papiro, ò fieno, ò cosa sarmentosa, e mettila nel vino, e se vi sarà acqua, si raccoglieranno insieme nell'oglio le goccie dell'acqua. piglia vna pignata nuoua, nella quale non sia più stata cosa alcuna, empila di vino, e per duo giorni tienla appiccata, e se vi sarà acqua mescolata, vscirà fuori a goccia a goccia. metti ancho del vino caldo in vna olla noua sotto il cielo all'aere, e se vi è acqua si tramuterà in aceto. Se getterai ancho del vino sù la calcina viua, se vi sarà acqua, la calcina si disfarà. ma sel vino sarà puro, la calcina si ristringerà insieme. spargi del vino in vna patella di oglio bollente, se vi sarà acqua, farà strepito, e rumore, e salterāno bolli in alto. bagna vna spugna noua nell'oglio, e frega la bocca del vaso intorno intorno, e se ui sarà acqua s'appiglierà nella spugna. la medesima esperienza si fa nell'oglio per veder se vi è dentro acqua, prendi pere crude, e mondale, e tagliale per mezo, ò more, e gettale nel uino, e se nuotano di sopra è schietto. ma se uanno abbaßo ha dell'acqua. Se uuoi separar l'acqua dal uino, metti nel uaso del uino, l'allume liquido, e dipoi con una spugna piena di oglio tura la bocca del uaso, e lascia che alquanto penda in giuso perche doue penderà, l'acqua

qua vscirà fuori da quella parte. piglia ancho vn vaso fatto di Hedera, e metteui il vino dentro, e l'acqua ne vscirà a goccia a goccia.

A dar buon odore al vino, e a difenderlo dall'odor maluagio. Cap. 21.

Volendo dar buon odore al vino, piglia vn mellarancio, ò vn cedro, e piglia garofani interi, e piantali nel mellarancio, o cedro tãto, che sia quasi tutto pieno. poi mettilo nel vascello. ma però che non tocchi il vino, tura poi bene il vascello, acciochè l'odor non esca fuori, & il vino prenderà vn odor soauissimo. Se porrai la radice del ginebro tagliata sottilmente nel vino, quando bolle li darà vn soauissimo odore; il medesimo fa la poluere delle cocole del mirto poste nel vino. Il fregar ancho l'orlo della botte con foglie di pino, o di cipreßo li darà soauissimo odore. volendolo diffendere dal cattiuo odore fa vna ghirlanda a torno il cochiume della botte di polio, ò di origano, e lo conseruarai.

A dar odor di moscatello al vino. Cap. 22.

PIGLIA i fiori dell'uua saluatica, quando ella fiorisce, e seccala all'ombra, e serbala in vn sacchetto. poi quando tu vuoi far il vino moscatello, metti al tempo del mosto nel tuo vascello di quei fiori, quanto ti pare. cosi si posson metter nel vin vecchio. altri li fanno bollire nella tina, quando si fà bollire. Il medesimo fa l'herba di San giouanni, cioè la sciarea fresca,

ò secca, facendocene macetti, legandoli con ispago e mettendosi nel vascello del uino, & il vascello sia quasi pieno. poi turato il cochiume prenderà il sudetto odore. il simile fanno i fiori del sambuco seccati quell'anno all'ombra; e postoui vn pugno per mastello in vn sacchetto, acciochè i fiori non escano fuori. ma bisogna metterli, che vadano insino al mezo della botte del vino, e lasciatigli cosi per otto giorni, tenendo chiuso il cochiume, acciochè l'odor non isuapori fuori. altri mettono questi fiori in vn sachetto tanto grande, che a pena possa entrar per lo cochiume nella botte, & il lasciano star tanto, quanto il mosto bolle, & ogni dì lo cauano fuori due volte, e lo spremono benissimo, e il tornano ogni volta dentro alle botte. quando non bolle più il mosto il cauano fuori; altri il mettono nella tina, quando bolle il vino, e fanno il medesimo, che ho detto. Sono di quelli, che prendono i fiori della sclarea, e li fanno seccar all'ombra, li mettono in vn sacchetto di lino, poi mettono questo sacchetto nel vino al tempo del mosto nella tina, o botte, e gli attaccano una corda, con vna pietra, acciochè tiri il sachetto al fondo, poi lo lasciano cosi star nel vino per noue giorni, e serrano ben la botte, acciochè non respiri, & in capo de noue giorni il tirano fuori, & a questo modo il vino prende soauissimo odore di moscatello. Et è meglio, metterli nella botte, che nella tina.

Acono

A conoſcer ſe'l vino durerà.
Cap. 23.

PRendi del vino a mezo della botte, e fallo bollire vn poco, e laſcialo rafreddare. poi guſtalo, e ſecondo, che ſi trouerà il ſapor del vino buono, ò cattiuo, coſi ſarà per l'auuenire. medeſimamente vedi i fiori del vino, e ſe ſaranno di color roſſo, il vino durerà, è ſe foſſero neri, o giali, è triſto ſegno. ma quando ſono bianche è ſegno di dureuolezza. Toccandoſi il vaſo pien di vino, ſe ſi troua freddo, durerà in eſſo il vino, ſe caldo ſi guaſterà. Se nella primauera il vino per caldo non durerà. Se freddo, durerà. Se il coperchio del vaſo ſarà ſempre ſecco, durerà, e ſe è humido ſi guaſterà. meſſo vn baſton forato nel vino ſino in fondo, ſecondo che ſentirai l'odor tale, ſarà il vino per l'auenire.

Tempi da trauaſar i vini, accioche ſi conſeruino lungamente.
Cap. 24.

I Vini, che naſcono, nei luoghi graſſi, & humidi, ſi deono trauaſare a Luna ſcemante di Nouembre, e quelli che naſcono in luoghi ſecchi, aridi, ò temperati nel fine della Luna di Marzo. Se ſi tramutano i uini quando creſce la Luna diuentano aceto. non ſi deono mai tra uaſar quando fioriſcon le roſe, ne quando fioriſcon le uiti, e perche il vino trauaſato è più debole, che non era in

nanti. però bisogna, che la state stia in luogo fresco, & il verno in luogo caldo. Si trauasano a Luna scemante. per cioche si come il Sole nella prima stagione veste gli alberi, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, e nella quarta sfronda le piante. così la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secondo a fruttare, nel terzo a maturare e nell'ultimo a conseruare. Il vino trauasato stà quaranta giorni auanti che torni nel suo primo essere, e bontà.

A conseruare il vino, che non inforzi. Cap. 25.

SE porrai la cenere della vite alba, & la labrionia, ò zucca spadara nel vino lo conserua, che non si faccia aceto. medesimamente, se si mette vn pezzo di lardo graßo, e buono in una pezza bianca di lino sottile, e si cuccie, e da vn capo vi si lega vna corda poi si mette per lo cochiume nel vino, che arriui sino a mezo, e secondo che si bee il vino si va abbassando il lardo, e si tiene ben chiuso il uaso, insino che sarà finito di bere il uino, e quanto più lardo è, tanto meglio. il vino si conseruerà dall'acettosità; mettendosi ancho dell'oglio d oliua nel vaso tanto che cuopra la superficie del vino. Si diffende dall'acettosità. e come non vi sarà piu vino, vscirà l'oglio e si potrà raccogliere commodamente. chiari di uoua battuti con mele, e messi nella botte dal vino lo conseruano mirabilmente dall'acettosità.

A sanar

A sanar il vino, ch'incomincia à inforzare, & eßendo aceto a tornar vino, e far che venga buono. Cap. 26.

IL uino, chè incomincia a inacetire, si sanarà facendolo paßare per vna sporta piena di sabbia, e non hauendo sabbia si potrà prender della terra, laqual prima sia ben seccata al Sole, e farlo passare al modo sudetto, e sanerasi. e quando foße aceto a farlo ritornar vino, si dee metter nel uaso seme di porri: ò sopra il pertugio del cocchiume foglie di vite peste, e speßo mutate con vna pietra grossa sopra esse foglie. Se farai ancho una bossola di cera col coperchio di cera, e l'empierai di mele, e la sererai bene, che non possa respirare, e la metterai nella botte per lo cocchiume, e farai che vada insino appresso il fondo, e l'attaccarai con vn spago essendo aceto, tornerà uino. Il medesimo farai, se torrai vn legno di salcio tanto grosso, che possa entrar per lo cocchiume della botte. E questo legno dapoi bisogna forarlo in molti luoghi con vna triuella, e gli bucchi sieno spessi l'vno appresso l'altro. ma che non passino da vna banda all'altra; e poi empire i bucchi di mele, e di poluere di zuccaro. poi legar il legno con vna pezza di lino a torno a torno. metter poi il legno nella botte, e lasciarla cosi per tre giorni. poi cauar fuori il legno, e il vino sarà ritornato, come era prima. anchora togli legno di salcio verde, e leuagli

via la scorza, e questo legno metti nella botte, che non tocchi in fondo a vn palmo. e in pochi giorni diuenterà buon uino. poi leua uia il legno. Se metterai delle semenze di porri fatti in poluere nell'aceto, diuenterà vino buono: & le radici di cauoli peste, e messe medesimamente nell'aceto, lo ritornan uino.

A conseruar il vino da tuoni, e folgori. Cap. 27.

PONI del ferro sopra il coperchio delle boti, doue va il cochiume, e tura con quello il bucco, e metteui ancho del lauro, non si guasterà per tuoni, ne manco per folgori perche il ferro è contrario a i tuoni, & il lauro a i folgori.

A conseruare il vino, che non si guasti. Cap. 28.

SE vuoi, che il uino sia dureuole, e che non si guasti, vsa delle cose qui sotto notate. Et prima il sale arso gettato nel vino prohibisce, che non si guasti. Le mandole dolci poste nel vino il conseruano lungo tempo. L'uua passa cauatogli l'acimo, e medesimamente le nostre vue fatte passe di lor natura sopra che vite si voglia, poste nel vino lo conseruano sano. è questo si vsa da molti. La arena bagnata di mosto, ò sapa lo fa grasso, e dureuole, ponendosi nel vino, li datãta vtilità, che lo cõserua mol

to tempo.il fico greco seccato al Sole, e pesto, gettato nel vino il conserua. alcuni amorzano nel vino le fiaccole accese, ò il ferro arrouentato, e cosi lo conseruano. altri vi gettano il frutto del cedro arso con la galla arrostita. e cosi lo fanno dureuole. Il medesimo fa l'incenso pontico, cosi chiamato, arso, & abbrucciato, fà l'istesso la cenere de' sarmenti delle uiti messa nel vino, ò la cenere della quertia, ò delle ghiande arse. Seme di apio con semola d'orzo, e foglie di lauro, è cenere di sarmenti di vite con seme di finocchio pestato, ò la farina della uezza bianca posta nel vino lo conseruano mirabilmente: Il latte, & il mele mescolati insieme, e posti nel uino il conseruano: La cenere delle ostriche, cape, ò conchiglie, e simile il conserua; le radici delle uiti poste nel uino fan l'istesso. L'oglio posto nel vino lo fa dureuole. però tanto che copra tutto il vino. Lo Heleboro nero, o bianco postone un poco nel vino lo purga, e fa dureuole, e gioua a chi l'usa perche purga. I ceci neri alquanto arostiti pesti, e messi nel vino lo fan dureuole, e prouocan l'urina; la sapa mescolata col vino lo conserua mirabilmente: Il tartaro cioè raditura di uasi, doue sia stato vino, pestato, criuellato, e gettato nel uino lo fa dureuole. La trementina fa l'isteßo: Lo allume di rocca in pezzi lo fan dureuole, e leu a l'asprezza. Se scriuerai, o scolpirai nelle botte queste diuine parole: gustate, & videte, quam bonus est dominus; ò scriuerai le medesime parole in un pomo, e quello metterai nel uino, mai non si guasterà facendosi vna corona d'origano a torno al collo de' vasi, o di pulegio, il vino non si guastera; fieno greco tritto con sale arso, lo conserua: messo il legno de teda

(questo è grasso, come il pino, & arde come candella). nel vino lo conserua: Seme di lino, ò legno di quertia ardenti, posti nel vino, lo fan durare. La sabbia poi che ha finito di bollire il vino nella botte meßaui dentro, tira la feccia a basso, e lo fa dureuole. Il vino cotto insino alla terza parte, posto nella botte con l'altro vino, fa l'istesso: La ragia di pino posta nel vino lo conserua. Seme, ò radice d'artemisia, & herba cinque foglie fatte in poluere, sottilissima, e meßi nel vino, quando ha finito di bollire lo conseruano. posta vna piastra di ferro sopra la botte in luogo di cocchiume, lo conserua: Il lauro posto sopra il vino fa l'istesso; Lardo lauato, e nettato tanto, che perda il sale messo con vno spago nella botte, che stia a mezo del uino, e secondo, che si bee il vino fatto calare conserua il vino, che non si guasti. piglia tante oncie di allume di rocca ben pesta in cartocetti, cioè vn'oncia per cartoccio; quanti sono i mastelli del vino, e getta cotal poluere nella botte del vino di vno in uno, mescolandola col vino, e questo si fà al uino grande percioche a quello, che ha dentro acqua, e si mette per cartoccio, e mastella vn'oncia, e meza, e cosi si conserua: volendo acconciar mastelli diece di uino pigliane vn mastello, e ponui dentro oncie. diece d'allume di rocca, fallo bollire al fuoco, e schiumalo benißimo, finche haura fatto, quattro, ò cinque bolli, e come sarà rafreddato, gettalo sopra l'altro nella botte, e cosi si conserua. per mastelli dieci di vino pigliane uno, e mettilo al fuoco con oncie

cinque

cinque di sale, & oncie cinque d'allume di rocca, e falli dar quattro bolli, tenendolo sempre schiumato, e cosi caldo mettilo; nell'altro in mastelli diece di vino metti oncie sette di sale, & oncie tre di zolfo, che sieno pesti sottilmente, mescola bene insieme col vino, e chiudi ben la botte, che non isuapori, e dopo quattro giorni se ne puo bere. essendo il vin debole piglia di diece mastelli di vino vno & mettilo al fuoco con oncie diece di sale, e fallo ben bollire tenendo sempre schiumato, e come haura ben bollitto, mettilo cosi caldo nell'altro uino chiudendo ben il vascello, e come sarà raffreddato, mettiui oncie tre di buona acqua di uita, e a questo modo si conserua ogni vino, & è sano, e di buon sapore. se metterai tre oncie di acqua di vita, che sia di quattro cotte per ogni mastello di vino nella botte, non solamente lo conseruerai, ma gli accrescerai il sapore. e se in mastelle sei di vino metterai due libre di argento viuo, che sono oncie quattro per mastello in una ampolla di vetro, che chiusa prima con cera rossa, ò verde: poi legata con la sua carta di pecora sopra benissimo, e la calerai nel uino insino al mezo della botte con vno spago, e la leggarai al bucco del cocchiume, turando ben la botte; e secondo che si bee il vino, andrai calando la ampolla di modo, che stia sempre al mezo del vino, si conseruerà mirabilmente: per la frigidita dell'argento. questo si puo adoperare ogni anno. perche è sempre buono, e col medesimo peso. mettendo oncie quattro d'oglio per mastello di vino nella botte, lo conseruerai mirabilmente ma se'l uino è debole bisogna meterui oncie sei di oglio per

ma-

mastello, e come s'è finito di bere il vino si raccoglia l'oglio, ilquale è buono, & perfetto. questo non solamente conserua il vino, ma ogni altro liquore, doue sia posto sopra: Se nel tempo, che si caua il vino della tina se ne prenderan due secchie, e si metteranno al fuoco in vna caldaia con vna libra di sale, e cinque cotogni mondi, e netti tagliati sottilmente, e si faran bollire insino, che fan la schiuma, tenendo sempre schiumato benissimo e poi si leueran dal fuoco, e si metterà di quel vino cosi caldo meza secchia per botte di mezo caro, e di vn caro vna secchia, e non venendo piena la botte, se si impirà del vin della tina, e si turerà benissimo si conseruerà mirabilmente: Se quādo il vino è schiarito nelle botti, intendendosi di caro vi getterai vn boccal d'acqua di vita, e se fosse di mezo caro, mezo boccale, lo conseruerai, che mai non si guasterà, & è sanissimo da bere. perche l'acqua di vita si dimanda cosi. perche dà la vita à chi l'usa: se metterai delle foglie, e fiori di rosmerino duo buoni pugni nelle botti del vino, e le turerai benissimo, farai vn vin odorifero, e miracoloso da conseruar la sanità, e non si guasterà mai: il sale arso, come ho detto di sopra, è messo nel vino non solamente lo conserua, che non si guasti, ma che non bolla più oltre di quello, che si conuien, è vieta, che non faccia grande schiuma. se lasciarai bollire solo tre giorni il vino nella tina con le grappe, e lo cauerai: poi alla fine della luna di Marzo fuori di quella feccia, e vi metterai vna scodella di sale per botte & di mezo caro non solamente lo conseruerai, ma haurai vn vino amabile, delicato, e buono: se prenderai aloe oncie due: incenso oncie due, amomo oncie due, & metterai

rai tutte queste cose ben peste legate bene in un pano, ne i uasi del vino, finche sarà purgato, poi slegherai il pano, e di quella poluere metterai vn cucchiaro per vaso, è doppò tre di mescolerai il vino con vna canna greca che habbia la radice, lo farai odorifero, sano, e si conseruerà lungo tempo: se per ogni veturo d'vua metterai à bollire nella tina vna libra dell'allume di rocca sanza pestarla, lo conseruerai mirabilmente. se per ogni mezo caro di vino ne prenderai duo boccali, e ui metterai meza libra d'allume di rocca, e farai bollir ogni cosa insieme, tenendo sempre bene schiumato insin che cali il terzo. poi getterai questo vino cosi bollente nella botte, e la turerai benissimo, lo conseruerai mirabilmente: piglia per ogni botte di caro, che sono mastelli diece di vino di secchie sei per mastello, oncie diece, cioè vn'oncia per mastello d'allume di rocca, e se il vino è rosso, piglia rossa, e se è bianco, pigliala bianca, e cosi in tutti i uini, che vuoi acconciare. poi habbi vn paiuolo, e metteui quel vino, che ti pare, secondo la quantità del vino, che si vuol acconciare, auuertendo, che van due secchie de uino per botte di caro, & vna secchia per botte di mezo caro, e fà bollir detto vino con detto allume di rocca, mettendoui quella quantità secondo il vino, che s'ha da acconciare, e fà che calli il quarto, tenendo sempre bene schiumato. poi cosi caldo mettilo nelle botti la quantità detta sopra, e mescola ben il vino, e fà, che la botte sia piena, e sera ben la botte, accioche non isuapori, e cosi durerà lungo tempo se metterai a bollir del vino in vn paiuolo, secondo la quãtità del vino che si vuol acconciare. perche à ogni botte di caro si mette due secchie di vi-

no, & una libra di ſale. Et una di mezo caro, una ſecchia, e meza libra di ſale, e terrai ſchiumato beniſſimo detto uino inſino che calli il quarto; poi coſi caldo metterai nella botte la quantità ſopradetta, e farai che la botte ſia piena e la turerai beniſſimo, mai non ſi guaſterà, & è amabile da bere, e non fa nocimento alcuno.

Auertimento per acconciare il uino. Cap. 29.

Si dee auuertire, che la maggior parte de uini, che ſi uogliono conſeruare, ſi trauaſa nel fin della Luna di Marzo e poi ſi dà lor la acconcia per conſeruarlo quello, che ſi uuol acconciare piu per tempo, come da ſan Martino, che s'intende à quel tempo il moſto hauer finito di bollire, ſi trauaſa medeſimameute nel fin della Luna, e leuato da quella feccia gli ſi da poi l'acconcia, e coſi conſerua lungo tempo, quelli, che s'acconciano nelle tine, ò nelle boti, quando ſi trauaſa il uino dalle tine, ſtano ben trauaſati nel fin della Luna di Marzo. perche leuati dalla feccia ſi conſeruan meglio, e non ſon così ſoſpetti da dar uolta, auertendoſi di metter i uini in buone botti, e che habbiano buon ſapore.

A ſanare il uino. che ſi guaſtaſſe, ò che foſſe guaſto. Cap. 30.

LA prima coſa, che ſi dee fare, ſempre è di trauaſare il uino, che cominci à guaſtarſi, o che ſia guaſto, e por

lo in uaselli netti, e di buon sapore, auertendosi, che il ui no. che era nero, e nel guastarsi diuenta bianco con niuna medicina si può sanare. al uino, che incomincia a guastarsi, poiche l'haurai trauasato, e messo in uascelli buoni, e di buon sapore; piglia tanti mellaranci, quanti sono i mastelli del uino, che sieno dolci, e fà in quattro parti ciascun d'essi infilzali con ispago, & attaccaui disotto una pietra tanto graue, che ponendosi nella botte li faccia star al fondo, metteli nella botte, e lega talmente lo spago, che i mellaranci nõ tocchino il fondo, ma uadano a piu del mezo del uino, e passati cinque giorni si potrà bere di quel uino, che sara sanato; auuertendosi di nõ lasciar piu di diece giorni i mellaranci nel uino: e questi cauati gettarli uia. quando il uino è guasto affatto trauasalo, e mettilo in uasi di buon sapore, e liberarlo da quella fecia catiua. prendi poi ciregi agri in buona quantità, e mettili nel uino. questi lo faran bollire, lascialo cosi per tre dì, ò insino a tanto, che non bolla piu, & il uino sia chiaro, torna di nouo a trauasarlo e metterlo in uascello di buon sapore, e sara sanato perfettamente: poni mele in buona quantita nel uino guasto, e mescola benissimo con un bastone, e lascia, che si chiarifichi, e cosi sarà sanato. Quando penasse a uenire il uin chiaro mettiui dentro chiari di uoua con sale ben battuti insieme, questo si intende nel uino bianco, e nel nero metti i torli con il sale ben battuti insieme: pietre bianche che sono ne' fiumi, fatte cuocere nel forno tanto, che comincino à crepare fatte in poluere e poste nel uino lo risanano; messo sopra la feccia del uino, che sia buono, e sano si risana; tramutato in uasi da nuouo impegolati, e porta

ti in altre case fà l'istesso. se è offesso da troppo caldo, por
tisi in luogo freddo, e si sanarà ma se da troppa humidi-
tà, e frigidità, portassi in luoghi caldi, e sechi, farà l'istes-
so: piglia libre, una di allume di rocca chiaro, & vna di
zuccaro rosato, e libre otto di mele cuoci prima il me-
le, e schiumalo benissimo, e poluereggia l'allume, e fa dis
soluere il zuccaro, poi come sarà rafreddato il mele, pi-
glia vna secchia di vino, e metteui tutte, le ditte, cose, e
incorporarale benißimo poi ponile nella botte, e mesco
la cō un bastone, acciochе vadano ꝑ tutto il vino, serra
poi la botte, e lasciala cosi ꝑ tre giorni, e sarà sano, chia-
ro, e ꝑfetto; rauaneli sfessi in croce e posti nel, vino gua-
sto, e puzzolente lo sanano, è li cauano il cattiuo gusto
buona quantità di pepe pesto e gettato nel vino il sana;
scorze di amandole dure affocate, e cosi scorze di noci
messe nel vino lo sanano apri il cochiume, e lascia, che i
suapori fuori il cattiuo odore si fà beneficio, però che sia
trauasato prima fa bollir tanto vino, che possa scaldar
l'altro, che resta nel vaso, e cosi bollēte mettilo nel uino,
tura bene il cochiume, e doppo tre dì, sara sanato: il frut
to del cedro abbrucciato e medesimamēte galle bruccia
te, poste nel uino lo sana, cenere di sarmēti di vite abbruc
ciati, e medesimamēte, seme di fenocchio fatte in massa,
e messo nel vino lo sana: la sabbia posta nel vino lo chiari
fica, e tira la feccia al basso, e lo sana. piglia libre quindi
ci di cibibo, ò uua schiaua, e mettila in una caldaia gran
de in due volte, & empi la caldaia di buon uino, poi prē
di tre melaranci, & vn cedro, e tagliali sottilmente, e
spremigli nel vino, e metteui anco le scorze, e duo soldi
di garofani interi, e duo soldi di canella intera, fa, che
la cal-

la caldaia tenga almeno secchie quattro, falle bollire tanto, che cali un dito per trauerso schiumando benissimo, cosi caldo gettalo nella botte e tura benissimo, che non respiri. A una botte di caro, si mette due caldaie, & à una di mezo caro basta una caldaia sola, lascia poi cosi per noue giorni, poi beuilo, che sarà perfettissimo. Empi, per insino à mezo, una ampollina di uetro da un quatrino, d argẽto uiuo, turala benissimo con cera rossa, ò uerde, legali di sopra della carta pecora, poi attacaui uno spago, calala insino à mezo del uino nella bote, serra la bote benissimo, lasciala cosi per otto giorni, e ritornera suauissimo. Piglia foglie d' alloro, di mortella domestica, e saluatica, e fieno greco, coccole di ginebro, orminio, ò gallitrico, ò geminale, e ponile in una caldaia a bollire con acqua, e di questa decottione, l aua il uascello prima, che ui metti uino, e in poco tempo sarà sano, odorifero, e saporito. poni un boccale di latte insalato benissimo nel uino, e sanerassi. L' allume di rocca, la calcina, il solfo fatto in poluere ogni una di dette cose risana il uino; se ui sono messe dentro, & accioche non facci male nel beuere, metteui insieme radice di Irio, cioè giglio azuro, ò cocole di ginebro fatte in poluere: l' acqua di uita messa nel uino guasto, lo sana benissimo, e lo fa miglior di prima le scorze delle nespole poste nel uino, che sia rotto, torbido, e guasto, e turar ben la botte lo fà chiaro, sano, e buono. due uoua per mastello di uino, sbattute con le scorze, e cõ sale benissimo, poste nella botte lo sanano in capo di tre giorni, turandosi la botte con il cocchiume.

A fa-

A sanare il uino dalla muffa, e cattiuo odore. Cap. 31.

PRENDI pane fatto di paniccio, e caldo caldo ponilo più uolte doue ua il cocchiume della botte, e libe rarassi il uino dalla muffa. pan caldo di frumento posto, doue va il cocchiume, per più giorni libera il uino dalla muffa Piglia herba morella, cioè solatro ortolano, ò sca uiazza un buon pugno, e mettilo nella botte tanto che per duo dita, tocchi il uino, e sia legato cō un spago, tura bē la botte, e lascialo cosi tutto il giorno, poi la sera caua lo, e riponene dell'altra, e la matina cauala, cōtinua cosi ꝑ tre giorni, e notte, e liberarai il uino dalla muffa, e tri sto odore. fà un sachetto di tela di lino sottille, & empilo di sale, e di gesso, ò calcina, e mettilo nel uino legato con una corda, o un spago e fa che uada insino al mezo del ui no, e si lasci sempre nella botte si sanarà, il uino dalla muf fa, e tristo odore. piglia tante mellarancie di mezo sapo re, che sieno buoni, quanti sono i mastelli del uino muf- fato, e dà quatro tagli per mellarancio poco più della scorza infilzali con ispago, e lega una pietra da capo de lo spago, accioche poßa tirare i mellarāci à basso, mette li nella botte, e fa che uadano insino appresso il fondo, ma che nol tocchino e legalo benissimo al cocchiume, e lasciali ꝑ dieci giorni nel uino, poi si bea, che si trouerà sanissimo e buono: se farai una focaccia di farina di mi- glio, e la metterai calda nel uino c'ha là muffa ò altro tristo odore si liberarà: le foglie i fiori dell'herba salica ria, cioè la lisimachia ò le radici ò le semenze, se non è tē

po

po di fiori gittate nel vin turato ben con detta herba la botte liberano il vino subito dalla muffa, e dal tristo odore: prendi per ogni mastello di vino muffato vn pomo, e mondalo e fendilo per mezo, e leua via l'anime. e infilza quei pomi con vn spago, mettili vn sasso da vn capo de lo spago, accioche vada al fondo, e mettilo nella botte, e legalo al cocchiume e serra benissimo, e perderà ogni cattiuo odore, foglie, e ribache di lauro, e cuocile in vino, e mettile nelle botte, e sarà buono: Cuoci del paniccio tanto, che sia duro, poi habbi vn saccheto di pãno di lino, e metti dentro questo paniccio, e tanto caldo, quanto sia possibile, mettilo nella botte attaccato a vn spago, e lascialo star tanto, che diuenti freddo, e serra bẽ la botte, poi caualo fuori, e sarà sanato il vino dalla muffa, e tristo odore: Piglia pomi cottogni, e falli cuocere vn poco, poi fendili in quattro parti, ma che non sieno partite in tutto, e legali cõ vno spago, e metteli nella botte appicati, che non tocchino il vino, e lasciali cosi stare per alquanti giorni, e vederai, che tutta la muffa andarà nelle pomi. Se prenderai dodici nespoli, & infilzarai in vn fillo, li metterai nella bote, e li lasciarai cosi per sei giorni, poi li cauarai fuora, è tutta la muffa sara ne' nespoli, e il vino sarà sanza muffa medesimamẽte se pigliarai nespoli ben maturi nella paglia, li farai in quattro parti, li legherai con vno filo in vn fazzoletto, e li metterai nel vino tanto che sieno tutti coperti da esso vino, e li lasciarai star cosi vn mese, poi li leuarai con esse leuarai ancho la muffa, e maluaggio odor del vino, & il vino sarà bonissimo, e perfetto.

questo medesimo fan ancho i nespoli acerbi infilzati in quattro spaghi, e posti nella botte, si che stiano coperti dal vino, e lasciati cosi per un mese, e poi cauati fuori liberano ottimamente il uino dalla muffa. Se prenderai oncie una di zeduaria per ogni caro di uino, e la metterai in un sacheto, ma prima che sia ben trita, e leghera il sacheto cō vn spago, e lo metterai nelle botte tāto che stia appresso il fondo della botte, si sanarà il vino perfetamente: Prendi tanto finochio quanto possa entrare per lo cocchiume, & attaccalo à uno spago legato insieme con una pietra, acciothe poßa star al fondo, e mettilo nella botte, e fa, che stia lontan dalla fetia vn palmo, poi tura benissimo il cocchiume, e in capo di otto giorni cavalo fuora, e il uino haurà lasciato ogni muffa, e catttiuo odore. Se torrai la uit' alba, cioè brionia, ò zucca spadara con le sue radici, e la sotterrerai sotto delle botte di maniera, che le radici uengano à esser a pūto ritto il bucco di sopra della botte, doue va il cocchiume, e presi i suoi rami, li tufferai nel uino per un palmo in dentro del vino, e li lascierai cosi per tre dì, il vino perderà la muffa, & ogni rio odore. Seme di lauro bollito con vino in vna pignata, e gettato nella botte ogni cosa lo libera dalla muffa: fa l'istesso vn sachetto pieno di foglie di saluia, e posto nella botte, ma che non tocchi il uino, turata la botte benissimo:

A liberar le botte dalla muffa, e da ogni tristo odore. Cap. 32.

RADI ben la botte, e con un coltello netta tra le doghe, poi s'abrustoli benissimo la botte, piglisi poi cenere

nere di sarmenti con le sue bracie, e si mette nella botte, e si mescoli benissimo, si prenda acqua bollente, mettasi nella botte, e turisi benissimo, e si mescoli con ogni diligentia per tutto. poi si lasci tanto, che si rafreddi la cenere, e l'acqua, all'hora si laui benissimo, & in vltimo laui con acqua calda ben insalata. si possono ancho a questo modo curar le tine, e perche nõ si posson cosi bẽ chiuder si coprono, ò con istoie, o con altra cosa, accioche non resparmino; si può anco rasa gouernata, e brustolata, che è la botte tor calcina uiua, distemprarla con acqua, gettarla nella botte e mescolar tanto per tutto, che la calcina sia in ogni luogo, e faccia crosta, per tutto turar ben la botte e lasciar, che faccia presa, e poi darle vna lauata, che indubitatamente si libera la botte dalla muffa, e da ogni altro rio odore. gouernata la botte al modo sudetto, prendi aceto benissimo, e fallo bollire, e con quello cosi bollente si laui la botte, e si lasci stare alquanto turandosi benissimo col cocchiume, e cosi sarà liberata: Se una botte è di dodici mastelli, ò brente, che è l'istesso, piglia vn mastello di liscia molto forte con libre dodici di feccia di uino ben secca, e se fosse di maggior tenuta pigliane a rata, e posta ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sarà bollente gettala nel vasello ben asciutto, che non possa essalare, facendole andare per vn pezzo in ogni luogo, e se per per caso non fosse liberato, fa vn'altra volta il simile, e sara netto, auuertendo di cauare sempre la compositione innanzi, che finisca di raffreddare. perche stando cosi fredda, e il vasello nõ essendo tutto pieno ritornarebbe la muffa nella parte vacua: caua il fondo al vasello & empilo più

d' mezo di paglia asciuta, e lo farai star in piedi, e dalli, il fuoco, e copri subito con il fondo, ma guarda di non lo coprir tanto, che il fuoco, s'estingua, e va girando quel fondo à poco à poco. acciochè arda bene in ogni parte e in fretta. netta poi il vasello in ogni parte da tutto l'abbrucciato, e leualo benissimo, e fregalo cõ vna scopa poi mettili il fondo, piglia, poi come sarebbe à dir vn secchio di buon vino, ò più tosto d'acetto forte, è più, e meno secondo, che è grande il vasello, & bollente gettalo dẽtro, e chiudi benissimo il vasello, e fallo andare più volte in ogni lato, e se per caso non fosse ben purgato di quel mal odore, ò dell'abbrucciato, fà quel medesimo vn'altra volta, & più anchora insin che resti ben netto. empi quella botte, ò vasello, che vuoi curar dalla muffa, di acqua cruda, e lascialo cosi per duo giorni, poi leuali vn fondo, e radilo in ogni luogo talmẽte, che resti netto da ogni feccia, e il legno si veggia ben netto. falli poi vna cenerata bollentissima con acqua, e cenere, e fregalo molto cõ una scopa per tutto, e lauatolo benissimo, voltalo sanza fondo con la bocca al sole lascialo che per tre, ò quattro dì vi ribatta dentro poi habbi delle graspe tarchiate benissimo, che sieno fresche, & lo empirai con esse, & lo coprirai con l'istesso fondo, e per quattro giorni vallo voltando verso il sole, metteli poi il fondo: piglia poi dell'aceto bonissimo, che sia ben bollente, e gettalo dentro, e fallo andar per tutto. poi caualo, & empilo di buon vino, e sicuramente resterà sanza diffetto alcuno: medesimamente empi vna botte d'acqua, e lasciala al Sole, & ogni duo giorni, caua quell'acqua, e tornarla a empire. e questo fa tante volte insino che lasci il tristo o-

dore,

dore, e sarà sano: Piglia tante libre d'allume di rocca, quanti sono i mastelli, che tiene il vasello. e falla bollire in vna caldaia piena d'acqua, e cosi bollente la getterai nel vasello, e chiuderai benissimo, e lo farai andar per ogni lato fin che sarà raffreddata, poi cauala subito, accioche non riceueße il vascello non ben pieno vn'altra volta l'isteßa muffa. ma se non foße ben purgato con la prima bollentata, fagliene vn'altra, & vn'altra, fin che resti ben netto d'ogni male odore; La qual acqua sarà buona per fare il simile ad ogni altro vascello. ma per minore spesa si puo tor dell'acqua da i tentori, quando hanno aluminato i panni. poi che la gettano via, e farà quel medesimo effetto; Prendi vn quartaiuolo di calcina morta p vna botte di carò, e ponila cõ acqua bollente, ò con uino, ò cõ aceto in la botte, e si turi benissimo poi per vn pezzo va la volgendo da tutte le bande, e sopra i capi de fondi poi lascia vscir fuori cioche vi è dentro, lauisi poi con acqua fredda, & empiasi di buon vino, Piglia del ginebro cotto in vna caldaia con vino, e cosi bollente gettalo nella botte, turala benissimo, e riuolgi da tutti i lati, & sopra i capi per vn pezzo, poi lascia vscir ciò che vi è dentro, lauisi poi con acqua fredda, & empila di vino; se prenderai a tua discretione secondo la botte, ò vascello, Saluia, rosmarino, & vn poco di garofani, e fortissimo aceto, e farai bollire ogni cosa insieme, e cosi bollẽte lo getterai nel vascello muffo, ò d'altro tristo odore, turandola benissimo, e farai andar per tutto lasciando cosi vn pezzo, siche si rafreddi. poi lo cauerai, lauisi poi con acqua fredda, & empiasi di vino: leua il fondo

alla botte,ò vaſello,& radilo beniſſimo con raditura di ferro,e netta con la punta del coltello tra le doghe poi bruſtolalo beniſſimo,e à tapalo poi,e falli bollire dentro dell'vua tanto, che nel bollire il moſto vada vn poco per ſopra poi come haurai cauato il vino fà tornare il fondo al vaſello,e laſcialo ſeccar beniſſimo. habbi poi della calcina di galla, diſtemperala con l'acqua, e ſubito mettila nel vaſello,e curalo beniſſimo,uoltalo da tutte le bande,e ſopra i capi tanto, che la calcina ſi attachi beniſſimo;e faccia vna buona croſta,laſcialo ſeccare,e poi empilo di buon vino,e ſarà ſanza alcun dubbio ſanato dalla muffa, & ogni triſto odore,

A conſeruare il vaſello dalla muffa, e triſto odore. Cap. 33.

VOLENDO conſeruar le botte,ò altri uaſi dalla muffa,e da ogni altro triſto odore, quandos'ha finito di beuer ò votar il vino apri tutte le ſpine,e'l cocchiume,e laſcia coſi,e ſi conſeruerà;ò ſcola ogni coſa fuora,e laua i uaſi con acqua ſalata, ò boniſſimo uino, e laſcia ogni coſa aperto,e che ſi ſecchi à quel modo, ò volta la botte,e laſcia uſcir quella poca di feccia, che ui reſta, e ſubito ſerra per tutto beniſſimo,e ſpine, e ſpinelli,e cocchiume,e ſtia ſempre coſi ſerrato, accioche reſti quel poco odor del vino,e ſi conſeruerà indubitatamente.

Rime-

Rimedij per non vbriacarsi, e far rafrenare il desiderio del vino e massimamente per ritornare ubriaco in se stesso.
Cap. 34.

AVANTI CHE si bea, ò si mangi alcuna cosa si dee mangiare del polmone di capra arosto, ò de caoli, crudi, ò sette amandole amare, ò bere mezo bichiere di oglio d'oliua, ò portare in capo vna corona di zafrano, ò esser incoronato co'i rami ò cime del Campicios, ò dire al primo bichiere questo uerso d'Homero.

Juppiter his alta sonuit clementer ab ida: cioè
Gioue clemente da l'alta Jda à questi,
'Dà segno, e tuona.

Raffrenarassi il desiderio del uino in quelli, che beono uino mescolato con l'acqua, nella quale sieno state anguille viue, e u'habbiano lasciata la morchia, purche nol sappiano, ò uero del liquore, che spargono le uiti mescolato col vino, quando si potano le uiti, Jl medesimo fano i bechi delle rodini abrucciati, con vn poco di poluere de mira mescolata nel uino. A voler, che vno vbriaco ritorni in se stesso, gettali vn secchio d'acqua fresca sopra il capo, ò vero dagli à bere dell'aceto fortissimo, ò fà ch'ei mangi de caoli composti con melle, ò metigli in capo ghirlande composte di uarij fiori, ò naragli delle historie de gli antichi.

IL FINE DELLA QVARTA PARTE delle Ricchezze dell'Agricoltura.

DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

PARTE QVINTA.

A far Aceto in diuersi modi. *Cap.* I.

RIGLIA Peschi molli, e delicati, & che sieno assai maturi, e caua lor l'ossa, poi mettili in vn vaso con orzo arrostito, e lascia cosi ogni cosa à putrefatione, poi cola lo, e vsalo; Piglia delle radici di bietola, e mettila nel vino, e in ispatio di tre hore sarà aceto fortissimo; e se vuuoi che ritorni vino mettegli dentro radici di caoli, Se piglierai ficchi vecchi, & orzo pesto, e le costole de' cedri, e li metterai in vn vaso, e commouerai spesso le sudette cose, e quando saranno putrefatte le colerai, e sarà aceto quel che vscirà: Cuoci spesso il gessò con acqua marina, e mescola poi ogni cosa con acqua piouana, poi colalo, e vsalo: Piglia de fichi quando sono sù l'albero e sono ben bagnati, e pieni di acqua per le pioggie, & fatti assai, gettali nell'acqua, e lasciali putrefare, poi colali, e sarà aceto perfettissimo: Quando il vino comincia à inforzare, piglia di secchie dodici vna, e quello, che si dice di secchie, si dice ancho de mastelli crescendo di secchie in mastelli, & si faccia ben bollire, e cosi bollente si getti sopra l'altro, che quel vino non forte, verrà

verrà fortissimo, e perfetto: Prendi ancho vna lama di acciaio, e falla affocare benissimo, & immergila più uolte nel uino, che infortisca, e verrà aceto fortissimo.

Del medesimo. Cap. 2.

SE prenderai delle corniole, quãdo cominciano a rosseggiare, e delle more, che nascono ne campi, quando son rosse, o incominciano a rosseggiare, e de fiori di sambuco, innanzi che comincino a enfiarsi, e delle prognuole dette siepi acerbe, e queste poluereggerai sottilmente, e poi prenderai del migliore aceto, che si possa hauere, e distemperando quelle polueri con detto aceto, ne farai panetti, e gli lasciarai seccare, poi quando uorrai fare aceto fortissimo: se'l vino sarà forte ponuene vna oncia, e se non è forte ponuene una, e meza, e diuerrà aceto fortissimo in termine di otto giorni, e con detta compositione se ne puo fare vna secchia alla volta, e più mettendoui di detta compositione a ratta: Se metterai in vn vaso fatto di aceto del vin dolce tanto, che'l uaso sia mezo, e che sia il vaso in luogo caldo, e allo scoperto, in breue tempo diuenterà aceto fortissimo: Ponendo del vin chiaro, ò torbido nelle graspe doppo che sarà fatto il vino, e aceto fortissimo, e lasciato così per vn mese, diuẽterà ottimo aceto: Acciaio infocato, ouer pietra infocata posta nel vino, e la bocca del uaso stia scoperta. aggiũgendoui sale, diuenterà aceto buono: Empi vn vaso di vino, è stroppalo benissimo, e mettilo in vna caldaia piena d'acqua, e fà che bolla molto bene il vaso in quel-l'acqua si farà aceto fortissimo: Le radici del rauano,

che

che sia forte, fatte seccare, e di quelle fatta poluere, e posta in vn vaso di vino il farà aceto buono.

Del medesimo. Cap. 3.

QVANDO haurai cauato il vino della tina non metter acqua sopra le grappe, ma lasciale star cosi nella tina per tre giorni, piglia poi dette grappe, e mettile in vn veturo, e falle stare al Sole per duo giorni et ogni giorno voglili sozopra benissimo vna volta il giorno, poi passati i duo giorni metti in dette grappe quattro secchi di vino, e lascialo cosi fino alla sera, e questo si fa per duo giorni, e cauandolo la sera, e la mattina ritornandolo nelle grappe, spargēdolo a poco a poco per tutte le grappe, le quali stano sempre al Sole nel vetturo, poi finiti i duo giorni si riporà doue ha da stare, poi si torna sopra dette grappe altretanto vino, cauandolo la sera, e continuando al modo detto di sopra, e a questo modo si puo fare quanto aceto si vuole, e quanto il caldo sarà piu grande, e il Sole piu ardente sarà meglio: Si può ancho quando si e cauato il vino della tina fare il primo marello, poi metter tutte le grappe delle tine in vna sola, & secondo che si mettono calcarle benissimo, doppò lasciarle stare cosi per otto, o dieci giorni, pigliar poi vna libra di pepe tondo, del miglior, che si possa hauere, e pestarlo di grosso tanto che sia mezo rotto, poi pigliare vn paiuolo di acqua, o di uino, e farlo bollire con meza libra di pepe lungo, e con vna scodela di sale. e far che bolla molto bene, e cosi bollente gettar nella tina, e pestar benissimo le grappe, e cosi si fà vn'altra volta col resto del

pepe

pepe lungo, e tondo, e ſale vino, ò acqua, ò doppo ſi deue coprir la tina molto bene con delle tauole per quattro giorni, poi ſi laſcia nella tina per venti giorni più è manco ſecondo che ſi uede, che è venuto fortiſſimo, e come è venuto forte a baſtanza ſi trauaſa, e ſi ſerba in vn uaſo di legno forte: Piglia duo ſoldi di pepe lungo, duoi di pepe tondo, duo di canella, e peſta tutte le dette coſe di groſſo tanto che ſiano peſte per la mettà, poi habbi vna zucca di vino, & empila, e fallo ſcaldare al foco per vn' hora, ma non biſogna, che bolla, ò vero fallo ſtare al Sole ardente per quattro giorni, metteui ancho vna midolla di pane bruſtolata, e imbeuerata in aceto fortiſſimo, e coſi haurai buon aceto. Metti ancho del pepe peſto in ſucco de aranci garbi, e metti ogni coſa in vn vaſo di terra e turarlo in modo che non reſti altro, che vn picciolo bucco, e poni ogni coſa à ſeccare nel forno, poi di quella poluere, metterai a tuoi biſogni nel vino, e diuenterà aceto fortisſimo. e ſi puo portar ſempre la poluere ſeco, e coſi s'haurà ſempre aceto.

Del medeſimo. Cap. 4.

Piglia delle corniole di cornaro, quãdo cominciano a venir roſſe, e delle more de roui, quãdo non ſono anchora mature fà ſeccar ogni coſa, e poi fanne poluere, e con aceto fortiſſimo fanne pallottine, e falle ſeccare al Sole, dapoi piglia del vino, e fallo ſcaldare, e gettaui dentro queſta compoſitione, che ſubito diuentarà aceto fortisſimo: Prendi ancho trenta, ò quaranta libre di peri ſaluatichi, e laſciali tre giorni inſieme in vn vaſo, dapoi

ogni

ogni giorno spruzzali con acqua fino in capo di trenta giorni, e a questo modo farai aceto buono, come fosse fatto di vino: Se prenderai ancho dell'vua spremendo fuori il vino con le mani, e mettendo il resto in vn vaso con acqua, facendolo stare al Sole ardente, farai aceto, e se torrai ancho del vino guasto, e il farai bollire, leuando via quella spuma, che farà nel bollire, e lasciãdolo tanto al foco, che cali la terza parte; da poi mettẽdo in vn vaso, doue sia stato aceto fortissimo, & aggiungendoui dentro del serpillo, e poi turando bene il vaso, che non respiri in niun lato, in breue farai aceto fortissimo: Poni del vino in qualche uaso, oue sia stato aceto, e mettilo al Sole, ò appresso al foco, ò mettiui dentro pezzi di tegole bene infocati, ò matoni noui e farassi aceto ottimo: Prẽdi vna squilla, e sfogliala, poi rinfilzala in vn spago, e p cinque, ò sei giorni lasciala all'aere poi calala nel vaso, doue sien vino, ma bisogna, che sia tanto vacuo, che la squilla non tocchi il vino, stando attaccata al buco del cocchiume, e lasciala per cinqae, ò sei giorni, e verrà aceto buono: Piglia delle ciriegi saluatichi auanti che si maturino, ma migliori sono i cornioli, e le more quando sono roße, e agresto ben garbo, e ghiande saluatiche auanti che si maturino, pesta tutte queste cose insieme, poi piglia del miglior aceto che si poßa trouare, e con quello incorpora le sopradette cose insieme, e fanne à modo di pasta, poi fanne panni piccioli, e metteli a seccare al Sole, e quando tu vuoi far dell'aceto distempera vn di quei pani in tanto uino, che paia che basti, & hauerai buono aceto.

Del medesimo. Cap. 5.

PRENDI agresto d'vue molto acetose, pestale, aggiungiui aceto, fanne pasta in farina, fanne piccioli pani, e metteli al Sole ad asciugarsi, poi volendo fare aceto, distempera vno di questi pani con tanto vino, che basti, che hauerai aceto fortissimo; e se prenderai cinque barbe di bietola, con nettarle, ma non le toccar con l'acqua, e pestarle, poi metterle in trentasei oncie di vino, diuenterà aceto ottimo: farai ancho accto mettendo nel vino seme di pori, ò di pampini, o di tralci di vite: piglia garofani, pepe, zenzero, cãnella, pestali sottilmente, e da poi piglia vn bichiere d'aceto fortissimo, & vna midolla di pan caldo, che vẽga dal forno all'hora all'hora, o una mã di farina di faua, e mettilo nel detto aceto, dapoi piglia le dette poluere, e metteui dentro del pane, che si venga a incorporare insieme ogni cosa, e poi mettilo nel forno a seccare molto bene. ma guarda, che non s'abbrucci: di questo metterai nel vino a tuo piacere, e farai aceto pfettissimo, se piglierai libre vna di pilatro, o piretro che viẽ di Leuãte, e'l pesterai molto bene, e lo farai bollire in vn vaso, tãto che cali il terzo, poi il metterai nella botte piena di vino, che sia di mezo carro, verrà psto aceto pfettissimo: Libre tre di legno di sorbo, che sia verde messo nel uascello, oue si uuol fare aceto col uino, e turato il bucco del cocchiume benissimo cõ buõ leuato, cõ cui si fà il pane presto si fà aceto buono: Cinque, o sei capi d aglio pesto, e distẽperato cõ uino, lo fãno aceto ottimo: Questo si puo fare eßẽdosi alla cãpagna, e nõ

hauen-

hauendosi vino si può far con acqua: Prendi vn boccale di perfetto aceto, e mettilo in vn catino di terra, e in esso aceto metti vn pan freschо, lascialo ben amollire, poi seccalo, e fanne poluere, poi piglia hissopo oncie quattro & oncie quattro di leuato di quel con cui si fa il pane, metti ogni cosa in vn barile, doue sia vino, e in breue sarà buono aceto: Medesimamente piglia mezo pan di leuato, gettalo nella botta, ò barile, nella quale vuoi fare aceto, poi gettaui vna scodella di faua calda, che sia brustolata nel forno, mescola col vino, e tura benissimo il barile, e in tre ò quattro giorni sarà aceto fortissimo, e buono: Fà seccar grapoli d'vua per duo giorni al Sole, poi metteui del mosto sopra aggiungendoui agresta in grani, è pilatro, ò pistato ò in poluere, e sarà aceto fortissimo.

IL FINE DELLA QVINTA PARTE
Delle Ricchezze dell'Agricoltura.

DELLE

DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

PARTE SESTA.

Delle Colombaie, e come si fanno. Cap. I.

E Colombaie si fanno in varij, e diuersi modi, si come tutto dì si vede, secõdo il piacere di chi le fà: Però in questo non sarebbe quasi nulla da dire, essendo cosa tanto nota per se stessa, nientedimeno dico, che si fano colõbaie, o luoghi per tener colombi nelle città, nella castella, nelle uille, alla campagna, sopra gli alberi, ne' portoni de' cortilli, nelle case di paglia, ne frontispicij delle case di muro, quanto tiene il frontispicio, facendoli il suo colombaiuolo, ouero luogo separato, ch'entra in casa serrato, e gouernato, ouero nella facciata della casa al modo sudetto, ò in parte di qualche granaio. Altri le fanno nel mezzo della sommità della casa tirãdola di sopra la casa con le sue quattro faccie. altri ne cantoni delle case, ò vero ne frontispicij, ò nel mezo della facciata della casa: Altri sopra pilastri, & altri sopra alberi, chi di muro, chi di legno, e come più s'appetisce. Il miglior modo è farle separate da i cortili, e lontane dalle strade in luogo doue non sieno molti alberi appresso, acciochè non sieno danneggiate da gli vccelli, e non habbiano l'acqua molto lontana, e questa sia corrente,

acciochè

acciochе si possano ualer di essa: si dee dunque fare la sua colombaia in quadro, e che sia di aßai buona quadratura, nè bassa, nè molto alta per la commodità de colōbi, e di sopra gli si dee fare il suo capitello col suo spiraglio, e metterui una ramata, acciochè gli uccelli, o altri animali non ui possano entrare, e dannificare i colombi, se bene i colombi si dilettano molto di entrar di per sopra le tegole per lo detto spiraglio. nella colombaia si deono fare almeno due mani di corridori all'intorno, acciochе i colombi possano riposare, e stare al Sole, & al fresco secondo i tempi, farui ancho i suoi bucchi, acciochе possano al lor beneplacito entrar nella colombaia, ma di modo, che possano serrarsi quando si volesse serrare, & aprire, si per lo freddo, quanto per lo troppo caldo, e anco per gli animali nociui con le loro aßette, e corde, le si deono fare anchora quattro fenestrele una per ciascuna facciata, con le loro asse, e corde per poterle chiudere, & aprire, per li rispetti sudetti, e spetialmente per potere al tempo del uerno per le tre facciate Leuante, Mezogiorno, e Ponente dare il Sole a i colombi. perche essi si dilettano molto del Sole. e quella da Tramontana per poter loro dar freschо la state, e questa quādo è freddo si tiene serrata: Si dee ancho sopra i quattro cantoni porre delle lame di latta, o uero delle pietre tonde inuetriate, acciò che gli animali non ui possano entrare: le si dee fare la porta picciola, e ben sogellata per lo sudetto rispetto: La scala uuol esser posticcia, cioè, che si possa leuare, e mettere con la sua ribalta, che si possa aprire, e serrare, e che sia molto ben sogellata col suo buon chiauistello di sopra d'intorno le uan fatti i suoi colombarini

doue

doue hanno à fedare i colombi; ma à detti colombarini, si dee lasciare vn poco di pietra fuori, come sarebbe a dire quattro dita, accioche il colombo auanti che entri dentro si riposi sù quella pietra. perche entrando dentro sanza prima fermarsi, rompe spesse volte l'voua, e fà danno à figliuoli. Questi vanno fatti di pietra, e si possono ancho far d'asse: Si deono i colombarini di dentro far bianchi: Loderei, che si mettessero oltre i colombarini ancho cestelle. perche sono de i colombi, che vi fan volentieri: Le si deono ancho far le sue scale, che vadano intorno per poterli cercare, o hauere vna scala posticcia per tal conto. La colombaia vuol essere di fuori, e di dentro bianca. perche i colombi molto si dilettano del bianco, e sopra il tutto vuol esser allegra. perche i colombi molto di ciò si compiacciono: le si deono ancho mettere legni, sopra i quali possano riposarsi: si per lo gran caldo, come al tempo del freddo, e delle neui. ma però accommodandosi in modo, che gli animali non vi possano andar sopra: Auuertendosi di tener chiuse le finestre la notte per gli vccelli, & animali, che lor nuociono, e la mattina aprirle: Il medesimo si dee fare ancho il giorno da quella parte. però d'onde venissero venti smisurati nel tempo del gran freddo: vi si dee ancho mettere vn cassone, che sia stretto da basso a modo d'vn'angolo, e di sopra largo col suo coperchio. e da basso a torno l'angolo fargli de bucchi, e dalle bande i suoi alueolici, acciò che il grano vscendo non vada a male, e a questo modo esce il grano a poco a poco, e niente ne và a male, e non s'imbratta: vi si deono ancho tenere de' beueratoi di legno con acqua

netta, e mutarla spesso, i quali habbiano i lor piccioli bu chi, si che a pena i colombi vi possono metter il capo dẽ tro, e coperti di sopra, accioche la immondezza non im bratti l'acqua: si fa questo acciohe i colombi non imbrattino l'acqua, & ancho accioche non si bagnino in essa acqua, poi cosi bagnati non si vadano a porre sopra l'uoua, che couano. perche per lo più non sono poi più buone & ancho gittandosi cosi bagnati sopra, i figliuoli, essi patiscono grandemente.

Del gouerno delle colombaie. Cap. 2.

FAtta la Colombaia bisogna prender diece, o dodici paia di colombi di buona sorte, che non siano bianchi, non perche i bianchi non siano buoni; ma perche non sieno veduti di lontano, e danneggiati da gli vccelli di rapina. Questi bisogna torre a mezo Maggio, e dar loro da beccare con vn cornetto, e da bere fin che sappiano mangiare da se stessi. Il loro cibo sarà miglio, il bere acqua, e quando son grandicelli, bisogna cauar loro le penne maestre dell'ali, accioche non volino fuor della colõbaia; perche bisogna che vi stiano almeno quaranta giorni, e standoui ancho insino a cinquanta, è bene: Si prendono a quel tempo perche vscẽdo trouano poi da beccare alla campagna, e volendosi empire la colombaia non bisogna torne per tutto l'anno sequente: Questa sorte di colombi frutta di sei mesi, ò muore di vecchiezza, & al piu viue otto anni: Li Casalinghi viuono trenta, e quarant'anni, e fruttano fino a i quindici: ordinariamente fanno due voua, & alle volte tre. ma

il

il terzo è sterile. Il primo che nasce, è sempre vn maschio, non hāno felle in corpo, e sono di tanta bontà, che alle volte hauendo i tordi fame, e non trouando da mangiare, volano nelle colombaie, e forano il gozzo a i colombini, e lor beccano fuori il grano, onde per tal cagione muoiono: e le colombe son tanto simplici, che li riguardano con attentione, nè si mouono punto in aiutarli, e se ben sono libidinose, non vogliono però lasciarsi montare, se non sono prima ben pregate, accarezzate, e baciate dal maschio. Di quei che son neri, morendo l'vno, l'altro viue castissimo sino al fin della sua vita: Questi hauendo da mangiare, fruttano insino a sette volte l'anno, e le Casalinghe insino a diece: Quando la colombaia è in essere, e si vuol augumentare si lasciano andare ogni anno tutti i colombi, che nascono di Giugno. perche a quel tempo trouano da beccare nella campagna. Molti si lasciano quei di Marzo, e d'Aprile, perche hanno odor tristo di semenza di lino: ma perche questi non trouano da beccare, quasi tutti muoiono. Ingrassano mirabilmente, se quando sono vn poco grandicelli si cauano lor le penne maestre dell'ali, e lor si rompon le gambe, e se ben patiscono vn poco di dolore, questo al più in tre giorni passa: Sono di quelli che lor legano i piedi, ma questi volendosi slegare si battono tāto, che si smagrano. a quel modo vengon nodriti da genitori, e cosi diuēgono grassissimi. Si possono imbastirdire (& è bene farlo) facendosi a questo modo: Piglia vn colombo maschio casalingo, ò casareccio, leuato maschio di colombaia, (il quale si conosce, che sempre quasi per l'ordinario è più grosso della femina) mettilo in suo luogo:

Questi vengono piu grossi, piu saporosi, e di miglior carne, e volēdo, che i colombi aßomiglino quasi tutti, fà dipingere la forma d'vn bel colombo nella tua colombaia in luogo doue possa esser visto da i colombi, quando sagliono, e smontano dalle colōbe: Questi essendo bē gouernati rendono vn'vtile tanto grāde, che chi nō l'ha prouato nō lo stima: Paia tre di colōbi fanno vna corba di colombina ogni anno, eßendo (come sono) esse colombaie di buonissimo vtile, se ne de' tener gran conto, e farne molta stima: Però bisogna all'huomo ogni otto giorni andar nella colombaia, e portar sempre qualche cosa da beccare a i colombi, accioche s'assicurino, e imparino a conoscer colui, che vi va, e si facciano piaceuoli: vi si dee andare quando i colombi vanno alla pastura, e veder se vi sono colombini morti, e trarli via: Se qualch'vno fosse vscito del colombaiuolo, ò cestella, ponerlo dentro: Auuertir se vi sono tarme camole, ò pidocchi, se vi sono stati, ò vi fossero martori, foine, donnole, topi gatti, ciuette, e cose simili, e veder d'onde entrano e farui prouisione: sopra tutto bisogna ogni mese, ò quando hanno fatto i figlioli, tener mondati i luoghi con ogni diligenza, e la colombina gettar per la ribalta, e adunarla in vn cantone da basso politamente. Et ogni volta che si netterà al detto modo, profumarla col fumo di comino lasciato nella colombaia, accioche lo possano beccare i colombi, e dell'acqua bagnare i bucchi de colombaiuoli, le cestelle, le finestre, e i luoghi d'onde entrano, & escono Amano tanto la nettezza, che spesse volte abbandonano il luogo se non sono tenuti netti. Et è da sapere, che non fanno in luogo sporco, se non per gran necessità; e

doue

doue hanno fatto vna volta, ò doue habbian fatto altri colombi, se'l luogo non è netto, se non come ho detto, per gran necessità non vi fanno: sopra tutto, come ho detto anchora, la colombaia vuol esser allegra, perche i colombi amano i luoghi allegri, venendo cimici nelle asse delle colombaie, ò in altri luoghi, li farai morire, facendo bollire onci tre de eleboro bianco pesto sottilmente in acqua salsa, o acqua salata benissimo, o in aceto forte, e cosi bollente con vna scopeta bagnando doue sono, e a questo modo s'ammazzarano: Se lor darai a beccare, orzo arostito, o faua, o veccia, o robiglia, faranno spesso figliuoli: Si dee lor dare sopra tutto da mangiare al tempo, che non trouano, che beccare nella campagna, e spetialmente il mese di Decembre, di Genaio, di Febraio, e di Marzo, e quando sono i ghiacci, e le neue: I buoni cibi per li colombi sono. Veccia, robiglia, lente, miglio, paniccio, loglio, mondature di frumento, semenza di lino, orzo, faua, spelta, comino, cicerchia, fagiuoli, frumento, fen greco, e tutti i legumi, che son buoni per nodrir le galline, la sagina. Questa si dee dare il verno. perche impedisce il figliar molto, come fanno medesimamente i vinacciuoli de vua, le vinaccie si deono tenere in vn luogo separato con le guscie, e coperte, & al tempo delle neui scoprirle, e cosi de ghiacci, & ancho il mese di Decembre, di Genaio, di Febraio, e di Marzo. queste mangiano per necessità, ma non che lor faccia molto giouamento a i tempi de i freddi, se dee dar loro il mangiare nel caßone nella colombaia, come ho detto, e cosi da bere nè loro beueratori; e se è ghiaccio, dar loro dell'acqua calda al

tempo della neue, e de' gran freddi, acciochè non partano dalla colombaia, e siano guasti. ma ne gli altri tempi la sera su'l tardi, acciò che ritornino alla colombaia, deono auuertirsi col suon d'vn corno, ilquale sentendo tutti tornano allegramente, e chi lor desse da beccar la mattina, non andriano più alla pastura per quel giorno gouernati a questo modo frutterano tanto, che sarà vna marauiglia, non sarà molestata la colombaia da i serpi: se scriuerai ne quattro angoli di essa Adam. e nella finestra Democrito; e Foine, Martori, Donnole, e simili, non molestarano la colombaia. Se vi metterai dentro de' rami della ruta appesa in essa. perche ella ha natural proprietà, e qualità contra simili bestie, le quali non vãno mai, doue ella sia: La vecchia Ginestra sparsa per la colombaia, fa che le donnole non vi vanno, & assicura da simili animali. Se porrai vn capo di Lupo nella colombaia, le donnole, i martori, e le foine, e simili animali, staranno lontane da quella.

Acciochè li colombi non si partano dalla tua colombaia, e vi vengano de gli altri co' quali si augumenti mirabilmente.

Cap. 3.

E Tanto grande amicitia, e si amano tãto i colombi col rõdaiuolo, che se alcuna sepelirà i figli del detto in vna pentola di terra, la coprirà bene, turerà con gesso, la sepelirà nel mezo dalla colombaia, & ancho apprenderà di queste pentole al modo sudetto, a gli angoli

della

della colombaia, cagionerà tanto grande amore, che mai alcuno di essi non partirà anzi ve ne verranno de gli altri, è in quantità ad habitarui. L'herba verbena posta nella colombaia fa che i colombi mai non partono, anzi ve ne vengon de gli altri, e in gran quantità, e cosi ongendo le porte, e le finestre con olio di menta, i colombi mai non partiranno dalla tua colombaia: Se metterai un capo di Vespertiglio, sopra la colombaia, ò i rami della vite saluatica insieme co i fiori, ò del capestro d'vno appiccato nello entrare delle finestre, ò vero vn capestro intero d'uno appiccato, auanti la porta non partirano. Verrano i colombi in gran quantità alla tua colombaia, se ui metterai del comino cotto, e incorporato con mele nel tempo di primauera, è se ne darai a beccare a i colombi, ò se ungerai l'ali a qualche tuo colombo con balsamo artificiato, ò unguento odorifero, ò con oglio di menta, te ne menerano gran quantità, perche i colombi molto si dilettano di tali odori, ma si dee auuertire, che le cose, che si fanno per hauer aßai colombi si deuono far auanti che i colombi facciano i figliuoli, ò vero doppò che li hauranno fatti. perche non hauendo l'amor de' figliuoli più uolentieri abbandonaranno i loro antichi nidi: Vna ampolla di latte di donna, ò un'osso della testa d'un huomo morto sospesi nel colombaio ui ritiene i proprij, e ui chiama gli altri colombi: dando tu del comino a i calombi, che uanno alla campagna ne meneranno de gli altri, e suffumiggerai la colombaia con lo incenso, saluia, ginepro, e rosmerino, ui uerrano ad habitare aßai colombi: Se metterai nella

tua colombaia pani di ſale interi, i colombi mai non partiranno, e le ne veran de gli altri. perche i colombi beccano volontieri, doue è ſale: E ſe vuoi, che i colombi ſtiano, vadano, e tornino, e ne vengano de gli altri aſſai alla tua colombaia, fà queſta paſta: Piglia libre ſei di comino; diece di ſagina, vna di coſto, cinque di ſemi d'agno caſto, cuoci tutte queſte coſe in acqua, fin che ſieno disfatte, e l'acqua conſumata. dapoi metteui tanto vino odorifero, e buono, quanto tu giudichi, che ſia a baſtanza, & aggiungiui quindici libre di calcina vecchia, e metti queſta paſta nella tua colombaia, nella quale non ſolamente vi manterrai quei colombi, che vi ſieno ma ne farai venire grandiſſima quantità di quelli di fuori, e mai non partirano e coſi augumenterà la colombaia mirabilmente, ſe vuoi, che i colombi non partano dalla tua colombaia, piglia aneto, e fallo bollire in acqua tanto, che crepi, poi togli frumento e mettilo in acqua per tre dì, e quel frumento con quello aneto dallo a mangiare a i colōbi, e tutti quelli, che ne guſterano, non partiran piu di là, e ſe vuoi, che i colombi nè menino de gli altri, piglia fagiuoli, e falli bollire in acqua, poi cauali fuori, e metteui del mele ſopra, e poluere, di comino, e dalli a i colōbi, e tutti quelli, che s appreſeranno a i tuoi, o ſentiran quell'odore, verran lor dietro, nè mai più partiranno: Dà a beccare a i colombi lente temperata in acqua melata, ò cotta in vin cotto; o vezza bagnata di vino doue ſia ſtata a mole ſemenza d'agno caſto, e farai lo iſteßo perche ſentendo gli altri colombi quello odor veranno co'i tuoi, e non partiranno più: Piglia grano, qnanto vuoi, fallo bollir con acqua, e quando è

do è quasi cotto, Asciugallo alquanto, poi mettivi dentro mele, e comino à tua descritione, e fa che bola duoi bolli sempre mescolando, e subito cosi caldo, mettilo nella tua colombaia, e similmente imbratta i bucchi accio che i colombi s'imbrattino, e potendo pigliarne de tuoi imbratta lor l'ali i piedi, e le coscie, acciochè quell'odore resti per qualche giorno, e gli altri colombi, che sentiranno l'odore; tutti gliverran dietro, e mai non partiranno, e cosi accrescerai la tua colombaia infinitamente.

IL FINE DELLA SESTA PARTE
Delle Ricchezze dell'Agricoltura.

La Settima Parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

Prima ch'io entri in questa settima parte doue si scoprã le fraudi, che poßon fare i fattori, lauoratori, castaldi pastori, e caualai contra i padroni, voglio auuertirne, che ciò non si scriue per offendere alcuno, ma solo in generale contra i maluagi, ne per insegnare ad alcuno il male, ma perche i tristi conoscendo le lor fraudi scoperte non le facciano più, e i padroni sapendole se ne sappiã guardarsene, e far le contramine alle mine, ò conoscendo di non poter guardarsene (si come non possono, quando hanno alcun di questi seruitori di villa da bene lo si sapian tenere ne tengano al seruitio loro seruitori tra sè parenti, ò molto amici, anzi con la paura di queste fraudi, vadano, ò mandino à vedere spesso i lor campi & habbian vicini amici, che informati di questi inganni osseruino, & auisino cioche veggiono.

Delle

DELLE RICCHEZZE DELL'AGRICOLTVRA.

PARTE SETTIMA.

De fattori, e delle cose, che potrebbono fare à danno de Padroni. Cap. I.

Rimieramente vn fattore potrebbe tener due staia, vno da leuar biade, e l'altro da render conto al suo padrone. Quel da leuare vorrebbe esser lassato largo di bocca, e grosso di legno almeno duo buona dita. percioche leuando colmo, ò mezo colmo, ouero vn dito disopra, da i ferri, darebbe, come per lo più si costuma, grande crescimento alle biade, e leuandosi colmo, e dando di crescimento, come si fà, dodici per cento à i padroni, à questo modo sarebbe deciotto, e venti per cento, & ancho à gli altri modi crescerebbero grandemente le robbe; e dandosi ancho vna botta nel staio, la robba crescerebbe duo per cento: Il secondo staio vuol esser di ferro, e stretto di bocca, acciò facendosi lo scandaglio, il padrone troui se non le dodici per cento, & ancho qualche cosa meno, perche essendo stretto lo staio, riescono picciolì i colmi.

A fare

A fare, che'l frumento riposto ne' granai cresca, e s'augumenti à beneficio de fattori, & à danno de padroni. Cap. 2.

Se'l fattore triterà sottilmente il nitro, e lo farà bolire in vna caldaia con l'acqua, poi lo tenga spumato la prima, e la seconda volta, poi la terza spuma metta da parte, e con questa, e parte dell'acqua spruzzerà il grano li darà gran crescimento, ò spargendo la poluere del salnitro, e cosi la poluer fatta della sua schiuma con poluer di terra nel frumento, e mescolata si conserua oltre il crescimento, e darà gran crescimento, come ho ancho detto, nel conseruar de grani sopra i granai fatto il frumento in cumolo, e nel mezo messa vna zucca d'aceto forte sanza paglia atorno, lasciata cosi p una notte, li da gran crescimento. Il medesimo fa una ampolletta piena d'argento viuo posta nel mezo del cumolo, e lasciataui per vna notte: se innanzi, che si misuri il frumẽto se spargerà, e con vna scopa s'andarà spruzzando benissimo con l'acqua, e poi si ritornerà a mescolare insieme, crescerà grandemente. Il medesimo farà, se slargato le si lascierà dar sopra l'aria, ouero se portato nella corte, si lascierà darli l'aria della notte sopra, e che sia largo per vna notte: e se vn giorno auanti che misuri il frumento il farà voglier sozzopra benissimo, li crescerà duo per cento à misura, ma calerà duo per cento à peso, e in somma il frumento gouernato con buona stagione s'ingrossa. e cosi il resto delle altre robbe, poste sopra il granaio,

e che

e che sieno ben secchi, cresce due ꝑ cento, eccetto l'orzo e la sagina, e queste vogliono eßere cõmosse rare volte. perche nel cõmouerle si rõpe all'orzo il picciolo, & alla sagina quel piccioletto disopra, e cosi vengono à calare tutte le robbe, che sono state qualche mese, ò anno in mõte caleranno cinque, e sei per cento, se non sono prima ben volte sozzopra con la palla, e gettate da vn luogo à vn altro (come ho ancho detto) eccetto la semẽza del lino, laquale essendo messa in monte, cresce sette, e otto ꝑ cento, atteso che eßendo adunata di Luglio, e d'Agosto al S. Martino si troua cresciuta, quanto ho detto di sop a, e questo auuiene: ꝑche quando si caua la semẽza della gagliuola è à quel tempo talmente stretta dal gran caldo, che l'oglio, che vi è dentro sentendo le prime pioggie, ò freddo si gonfia, e cresce al modo sudetto, è questo è tutto à vtile de' fattori: Il sudetto puo nelle cose delle mõdature del frumento, e de i galozzi, che si leuano dell'aia, farsi, che parte le piace di questa robba metterla nel frumẽto, e cauarne altretãto del buono: Puo ancho metterui della poluere, e cauare altretanta robba: puo medesimẽte cõprar della robba cattiua, e metterla nella buona, e torne altretanta: Nelle cose de lini puo cauar del buono, e metterui del cattiuo se le marie sono grãdi, far le piu picciole, farsi che parte si vuole, delle stoppe d'acconciare, de' scauecelieti: della semenza del lino perche in questo nõ è ordine alcuno, & i padroni in ciò nõ possono ueder il lor conto Puo valersi di denari del padrone trauagliarli, e trarne molto vtile, e cosi della robba di esso padrone secondo certi tempi, delle legna, e de fieni puo farse assai bona parte, hauendo vacche sotto di

se, puo

se,puo nel peso de' vitelli,nel conto delle ricotto,nel peso del butiro,e de' formagi trarne molto vtile per suo cōto:se si accordaße col casaio potria farsene, che parte li piacesse, si nelle sudette cose,come nel metter delle forme picciole di formagio nella sorte,e cauarne delle grandi,se bē si faceße d'vna monta la robba,far che paia,che si faccia di due,vēder de'vitelli,e metterli p dispersi metter vna vacca morta,ò venderla,o cose simili nelle opere del fare gouernare i fieni e cosi nelle legna,che abbruccia il casio,non e conto:se hauesse caualle sotto di se,metter vn poledro disperso,vn altro māgiato da lupi, notar vna caualla piena p vota,vender vn cauallo,& vna caualla,e poi dir che son morti ò ammazzati da lupi, ò annegati,e cose simili:questo s'intende quādo fosse d'accordo co'l cauallaio,nel leuar de caualatichi si de' frumenti, come de' minuti se ne puo fare che parte li piace. e cosi puo ancho nō notare tutte le tubie, e massime quādo si fanno duo tubioti in vn giorno,ò vero quādo va vna volta scema.e si toglie qualche tubioto de minuti nō ui è regola:di q̄sto puofare,come li piace a suo vtile. Puo tener qualche aīale, che sia suo , si appresso i casari,come appresso i caualai,& appresso i lauoratori come perche da grege ocche,galline, anitre, e simili i lauoratori puo far zappare p suo cōto,e far che i lauoratori,e icastaldi zappino p esso,e di q̄sto farli,che parte li piace. Puo far spicare p suo cōto due cōcole p bāda de cauaglioni in cāpagna.pche in quei luoghi è maggior quātitā di spiche:puo hauēdo terreni,che siā suoi,farli letamare,lauorare, seminar alli lauorāti, carregiar,e cose simili, sanza pagar cosa alcuna:Puo facēdosi qualche possessiō a boaria auā

tag-

taggiarsi in molte cose nelle opere, che mette, come nelle biade: Puo nelle cose delle vue, e de vini farsi, che parte li piace, e de' vini temperati, cio che vuole rimediando sempre con l'acqua: Nel batter de pagliai, puo far si che parte li piace del frumento, e mettere il cattiuo nel cumolo, e cauar, del buono: Puo nel vender del fieno farse buona parte. Nel vender piantoni, cantieri uimene, legna, e cose simili buona parte del tutto delle cose sudette conuertire in suo vso. Puo nel vender animali del padrone, auanzarsi mirabilmente, ponendo sempre di manco di quello, che gli ha venduti. Puo farsi alleuar de i uitelli, e darli à guadagno, e scriuere in libro quanto li piace, & ancho conuertirli tutti in suo vso, e metterli per morti, ò dispersi. Può nel zappare accommodarsi cō chi zappa, e torre il terzo del terreno per lui, e farlo gouernare, togliendo il fior della robba, il resto uada per conto del padrone: in somma può vn valente fattore, che fatoreggia cinque, ò sei possessioni farsi valer la sua fattoria ducati trecento ogni anno commodamente.

De Castaldi, e quello, che potrebono fare à danno de padroni: Cap. 3.

IL Castaldo la principal cosa, che potrebbe fare, sarebbe lo intendersi col fattore, e in tutte le cose auātaggiarsi con danno de' padroni, puo il detto zappar per suo conto dandone quella parte, che li paresse, ò piacesse al padrone, intendendosi ancho co i lauoratori, e farsi ancho dar di patto tanto per ciascuno, e chiuder gli occhi ne' dan-

ne' danni che vengono dati al padrone. si dalli bestiami, come nelle legna, vue, biade, e cose simili da essi lauoratori, e da gli altri di casa può farsi tener qualche porca da gregge à lauoratori, ò altri animali à molto suo utile nella biada della stalla, puo farsene, che parte gli piace: Ne' vini il simile, ne' vini temperati, ciò che vuole. quando va p le possessioni puo ogni volta portare una bisaccia piena di robba a casa, e quando vn fascio de minuti, e quando altra sorte di robba: Nel leuar le robbe dalle aie, o ne resti puo sempre auantaggiarsi assai con danno del padrone, e con suo vtile, e in summa intendendosi col fattore, e lauoratore, che è cosa facile, puo farsi tanto beneficio in breue tempo, che può poi in ogni occasione viuere agiatamente, come ben tutto dì si vede.

De lauoratori, e quello, che potrebbono fare à vtile loro, e a danno de padroni.

Cap. 4.

IL Lauoratore, la principal cosa, che potrebbe fare, sarebbe intendersi co'l fattore, e col castaldo, tenēdogli si beneuoli, e presentando spesso la mogliera del fattore, e del castaldo. perche questo facendo li tornerà molto a conto, hauendo parte di biada da i padroni per seminare. puo auanzarsi assai scarsando la biada ne' terreni, ch e vanno seminati, altri che auanza la semenza uenendo le biade rare, fa apparer, che la terra sia magra, e troppo tirata Questo puo fare anchora, quando seminasse tutto del suo, e cosi l'anno auuenire, lasciar che la terra uada vota, e quanto piu terreni vanno voti, tanto è più vtile loro,

loro, e dã no de' padroni perche de minuti fanno, che par te lor piace, come di ſotto dirò puo il detto al tempo de' frumenti, quãdo ſe mietono, fare i legami doppij, perche quelli, che auanzono ſono ſuoi; Nel legare i frumenti, nõ adunarli bene, acciò i ſuoi di caſa poßano ſpicar meglio, laſciarne qualche manouato, laſciarſene cader qualche parte, ſtracciare qualche manouato urtandoli dentro, ò con le braccia, ò cõ le gambe, e tutto quello uà poi à utile ſuo: puo il detto laſciar cauar le più belle ſpiche da i caua glioni, da' ſuoi, quando ſpicano, puo nel uenire à caſa, quãdo lega di notte portar ſempre qualche menouato, ò faglia di frumento, e coſi continuare ogni notte può par tendoſi i frumenti in compagnia, fare i cauaglioni diffe- renti, quando li piu grandi, e quando farli di ſei faglie l' uno e ſe bene il padrone toglieſſe quelli, in breue tẽpo tra mutarli di luogo à luogo, mettendo i ſuoi nella poſta dal padrone. può il detto carreggiare il frumento all' aia, far ne ſtrittolare, e quello conuertire in ſuo vſo. puo quando li cauaglioni ſono sù l'aia con una pertica batterli bene, & il frumẽto, che cade in tera cõuertire in ſuo vſo. il me deſimo puo fare, quando ſono in campagna, ponẽdoli vn lenzuolo ſotto, ò coſa ſimile. puo quando ſi è tubiato tor ne, quando è in caualla, o medeſimamente, quando ſi uen tila, e cacciarlo nella pulla, ſi della caualla, come dell' ar co, e del cumolo, quello ancho aſconder ſotto cãna, legno fieno, paglia in qualche buca fatta à poſta, e poi coprir- la con qualche coſa, nè i tinacci, nelle botti, nelle caße e caſſoni, come li torna à conto, e poi valerſene à ſuo be- neplacito, de minuti può portar via ſi di giorno, come di notte, e da tutte l'hore a ſuo beneplacito, quando vuole;

quan-

quando i fagiuoli sono sù l'ace schiaciare alquãto le cor tecie, & ascõder quel grano, quãdo poi l'insaccano, e por tano in casa leuare ancho quasi tutto q̃l grano, e lasciar le cortecie quasi tutte vote: nella cãpagna non sol porta re le cortecie ne' sacchi, e ne' cesti, ma i grani stritolati, posti ne' cesti, e sacchi, e porre vn poco di cortecie di sopra per coprir la casa. li portano ancho stritolati nelle zucche, ò botaccci, doue beono, empiẽdo q̃lli di grani; ne carnieri, nelle bisaccie, e spetialmẽte le loro dõne, che hã no almeno tre grã bisaccie, dinãzi, e da ogni lato, e sẽpre le portano via piene, che sono quasi due quarte alla volta: Puo fingere di far dell'herba p̃ li bestiami, & empire i sacchi di fagiuoli stritolati, e corteccie, e poi metter vn poco d'herba alla bocca del sacco, p̃ mostrar, che sia tutta herba. ma il peggio è, che ancho li suoi mettitori, e zappatori fanno anch'essi cose simili, ma nõ pẽsate, che i lauoratori vogliano, che vi vada nulla del suo, & il padrone toglie di mezo d'ogni cosa: Del portar poi via miglio, e sagina, nõ vi è cõto: Cosi li zappatori, come i lauoratori, piccioli, e grandi, maschi, e femine, di modo che il padrone de minuti nõ viene nella quarta parte: Nel caricar la parte del fieno del padrone può lasciare il carro cõcauo, cioè voto in mezo, e caricar solo dalle bãde, e col mar di sopra, e a q̃sto modo dar la sua parte del padrone, e di q̃sto si puo accõmodar, come gli torna a conto. puo il detto nelle legna farsene, che parte ei vuole si di giorno, come di notte, nõ solamẽte abbrucciarle, ma vẽderne, et ascõderne, e come gli piace. Puo pascolar i prati da parte e' suoi serbare: Delle vue si di giorno, come di notte si puo seruire, e cõ cesti, e cõ mastelli, e cosi tutti di casa sua

d'ogni loro beneplacito, e volere: Puo lasciar rodere le piante perche muoiono, ò nõ sono piu buone, e cosi le viene à cõuertire in suo uso. e q̃sto puo ancho fare della maggior parte de pali, sù i quali sono state tirate le viti. puo il detto nel partire, e misurar il vino nel ueturo trauasarne fuori e se i veturi restano nella lor corte la notte cauarne il uino, e metterui dell'acqua, e farsi del vino che misura gli piace con vtile suo e dãno grãde del padrone. puo ancho oltra quello, che è d'accordo col padrone, tener qualche altro aĩale, è particolarmente vna greggia di porci e perche, è pascolare poi nelle biade, ne' minuti, ne' prati non guardando, che i porci atterrano, i fossi ruinano gli argeni, e rumano e cõsumano p la maggior parte tutta la possessione: puo tener ocche, anitre, e pollastri, che poi ruinano i prati le biade i minuti in campagna, e cosi quando sono condotti nelle corti, questi s'ingrassano à vtile de lauoratori, & à ruina, e danno de padroni. puo quando si hãno à piantar molti risossi, e uẽderli, & in cambio prẽder de tralci di vite lunghi à guisa di risossi, muouere vn poco la terra piantarli, & infrascarli: Questi vanno poi tutti à male, e prender i soldi de risossi, quando eßo vuole partirsi giù delle possessioni, ò ancho da altri tempi. può del mese di Luglio, o d'Agosto dare vna crollata à tutte le piante, lequali cosi crollate muoiono, & egli poi può conuertirle in suo vsuo. De legnami, che taglia poi l'vltimo anno che parte non vi è contro, e cosi de gli alberi dal piede con molto danno, e ruina delle possessioni, e parimente del padrone.

De Casai, e quello, che potrebbon fare à danno de padroni. Cap. 5.

IL Casaio puo, quando vende le ricotte, e buttiro torsi buona parte p lui di quelli, danari et ancho nella tessera, puo accordarsi col postiero, e segnar sẽpre di mãco, ò vero farne vender sempre per istrada, e quel denaio cõuertir in suo vso, puo medesimamente cambiar le pezze del formaggio, e incambio delle grandi metter delle picciole facendole secretamente à parte in casa, ò uer comprãdole secõdo, che à lui torna piu à conto & può ancho farne in casa secretamente per suo conto, e venderle con gran danno del padrone puo ancho tosare il formaggio, e di questo far grande auanzo. puo nel dar via qualche vitello dir sempre di manco di quello, che pesa, e poi valerse di quei denari puo il detto alleuarsi de vitelli, e farsene, che peso à lui piace, e poi dargli à guadagno, puo ancho preualersi di qualche vitello, e dire che le uacche sono andate vote, hãno disperso, o che gli sono stati tolti, e cosi qualche vacca, e venderle, ò come à lui torna bene. puo ancho preualersi di grã parte del sero, tenendo buona somma di porci, e porche da gregge che pascolino poi ne' prati de' padroni con danno grande del padrone, e cõ molto suo utile puo il detto vẽder del fieno, della legna, e dir, che sono state tolte: puo ancho preualersi del salario che gli à dato alla grossa p tãti famigli; tenẽdone sẽpre qualche d'vno di anno in anno di manco, & alle volte dui, e tre, li dieci quindeci giorni per uolta, si che auanza la spesa & il salario del denaio, puo medesimamente tener qualche uaccha per suo conto, o qualche altro animale, come cauallo, ò caualla, e di questi fare speßo contratto, con dãno del patronsi del pascolare, come del fieno, che mangiano, e dissipano.

De' caualai, e quello, che potrebbon fare à danno de padroni. Cap. 6.

IL caualaio può vendere di molto fieno. puo il detto uẽdere qualche polledro, ò cauallo, ò caualla, e dir che i lupi l'hanno mangiata, ò vero che le caualle hãno disperso, ò sono andate vote, ò si son annegate quando sono à i paschi, & apresẽtar qualche pelle, però di quelle che nõ sõ anchora bollate, ò uero il bollo le fosse spartito; ò quãdo pascola sù i luoghi de' padroni puo portar via quante biade, minuti egli vuole con gran danno de padroni puo quãdo si tubia, far sempre qualche tubioto fuori secretamente, e'l cauallatico conuertir in suo vso à danno de padroni, & vtil suo: puo ancho quando si tubiano li minuti ò di giorno, ò innanzi giorno, e di notte tubiar molti minuti, e tutto quel guadagno tener per se. puo medesimamente nel tener i famigli, e cauallerini auantagiarsi assai, col tenerli se non parte del tempo, e auanzar la spesa.

Conclusione dell'opera. Cap. 7.

Auuertisca il lettore, che parte delle cose contenute in quest'opera, sono state cauate da quanti auttori antichi, e moderni hanno di quest'arte scritto, e parte sono state trouate da me, e fatene l'esperiẽza, e toccate come, si suol dir con mano, e non ho voluto dilatarmi in molte cose, come haurei potuto fare, per fuggir le lunghezze del dire, sapendo quanto fastidiscono i lettori.

IL FINE DELLA SETTIMA PARTE delle Ricchezze dell'Agricoltura.

TAVOLA DELLE SETTE PARTE delle Ricchezze dell'Agricoltura.

Tauola de i Capitoli della prima parte.

TAVOLA DE CAPITOLI DELLA seconda parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

si gran-

TAVOLA DE CAPITOLI DELLA terza parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

A in-

TAVOLA DE CAPITOLI DELLA quarta parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

Quando

A dar

TAVOLA DE CAPITOLI DELLA quinta parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

TAVOLA DE CAPITOLI DELLA sesta parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

TAVOLA DE CAPITOLI DELLA settima parte delle Ricchezze dell'Agricoltura.

IL FINE DELLA TAVOLA.